Félix Laureano

Recuerdos de Filipinas

Album-Libro

VILLANOVA UNIVERSITY
Villanova, Pennsylvania
FALVEY MEMORIAL LIBRARY

Recuerdos de Filipinas

ALBUM-LIBRO

Util para el estudio y conocimiento de los usos y costumbres de aquellas islas

CON

TREINTA Y SIETE FOTOTIPIAS TOMADAS Y COPIADAS DEL NATURAL

POR

D. FELIX LAUREANO

VOLUMEN PRIMERO

BARCELONA.—A. López Robert, impresor, Conde del Asalto, 63

Al insigne y laureado pintor filipino

D. Juan Luna y Novicio

Dedica este ALBUM-LIBRO, Recuerdos de Filipinas, en homenaje de admiración á su talento de artista

Su paisano y amigo

Felix Laureano

DS
658
L38

PRÓLOGO

No quepo en mí, de miedo. Nada; fuerza es escribir, y escribir un prólogo de un Album-Libro que publica un compañero artista: ¡en que duro trance me veo! No acierto salir de esta situación penosísima.

Yo que manejando ya el pincel, ya el cincel, brotan expontáneas las inspiraciones de mi mente; empuñando la pluma, ninguna idea ni pensamiento feliz surge de mi cerebro.

¡Imbécil soy!

Yo que no me espanto ante un lienzo para darle vida, colorido, valor histórico; ante el barro informe para modelar y sacar de él partido: una estátua, una obra de arte que interese; hállome ahora, anonadado, conturbado, al intentar escribir un prólogo de un Album-libro que es, al cabo, un trabajo artístico con ciertos rasgos literarios en su texto.

Y, es que nunca he sido ni escritor, ni crítico en mi vida, ni jamás *he escribido* cuatro palabras al público.

No han sido mis aficiones ni mi oficio ser escritor: por eso, tiemblo y me hallo sumamente apurado.

Soy artista y nada más.

Artista, que me juzguen, que me critiquen, acato sumiso el fallo de la pública opinión sobre mis trabajos; escribiendo *este prólogo*, pido y solicito que me otorguen su benevolencia.

Compromisos de antemano contraidos, son de honor cumplirlos: hélo aquí, que los cumplo, aun sintiendo sin fuerzas ni capacidad para dar cima á labor á mis conocimientos extraña.

Todo se olvida menos la Pátria. El concepto de Pátria es imborrable, inextinguible en la mente de los ciudadanos

Pruébalo el amor al terruño que late indeleble en los corazones de los hijos de un lugar.

Félix Laureano, antes que artista, es filipino; por estas razones, sus primeros trabajos artísticos, después de largos estudios en Europa hechos, los ha consagrado al País que le vió nacer.

Tales son las *fototipias* que hoy da á luz en forma de un Album-libro, sobre las cuales me he impuesto, bien á pesar mío, hacer la crítica y escribir un *prólogo*.

152619

Son sus primeros ensayos, y estos ensayos no resultan estériles ni mezquinos, revelan, al contrario, inteligencia de artista, claros conocimientos en el difícil ramo del arte á que se ha consagrado.

Y, nada hay para que extrañarse ni sorprenderse, si se tiene en estima que Laureano ha cultivado con cierta perfección el estudio del *dibujo de paisaje y figura*, é imbuido en los rudimentos del arte pictórico, antes que ser fotógrafo.

Las *fototipias* que exhibe en este Album-libro, están acabada y elegantemente ejecutadas.

Las *vistas*, tomadas perfectamente, la perspectiva buscada artísticamente, las sombras son conforme el Arte prescribe, manda y aconseja.

En estas fototipias con ser los primeros ensayos del artista, no se observa incorrección alguna que la crítica en su adusta severidad pueda tacharlas de inexactas y poco ajustadas á la estética.

Son, pues, estas fototipias, fiel trasunto del pueblo filipino. En ellas se reflejan al contemplar y mirarlas, la imágen, el retrato vivo de las islas Filipinas.

Los usos y costumbres son copiados con la minuciosa escrupulosidad de artista, tales cuales pasan y son en aquellas islas.

Las explicaciones en el texto, van en consonancia con las que representan las vistas.

Con estas gallardas muestras, con estos testimonios de inteligencia y laboriosidad: *Laureano es artista*, ¡que duda tiene! y artista que andando el tiempo, conquistará hermoso porvenir.

Laureano, joven aun, llena la mente de halagüeñas aspiraciones, estudia y sigue con avidéz los rápidos progresos de la Fotografía, y no escatima medios para proveer su Estudio, de todos los adelantos del arte á que se ha dedicado.

Prosiga en esta senda de laboriosidad, nuestro amigo y compañero, que el porvenir le brinda halagüeña fama.

No le arredren los contratiempos, las inmensas dificultades que superar: el *Capitolio* del arte cuesta penosamente subir su cumbre.

Ahora solo réstame recomendar al público este Album-libro, cuya ojeada y lectura prestarán un inmenso servicio á *España y Filipinas*, cual eslabón que une encadenados sus destinos, pueblos de una misma pátria.

¡Que el buen éxito corone sus esfuerzos!

Son los votos ardientes del artista y del amigo.

Torcuato Tasso

Barcelona.—Enero de 1895

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Fot. F. Lauroano

Una Boda

UNA BODA

Tal es la que representa la fototipia precedente.

Es la boda de unos aldeanos, *sementeros*, *manúguma* ó *buquidnon*, cual allá se denomina, que, siguiendo y conservando aún con amor, con cariño y exquisita exactitud estos usos y costumbres primitivos, veneran así, recuerdos de las pasadas civilizaciones malasias.

Hagamos explicación de la lámina:

Después de la bendición nupcial, saliendo de la iglesia parroquial, montan, ora en una elegante calesa, ora en lujosa carretela, los recién desposados con la madrina. Tras el vehículo una numerosa banda de músicos tocando aires populares y una multitud de acompañantes convidados.

Dice el refrán: *casado, casa quiere;* nunca jamás ha tenido riguroso cumplimiento como en Filipinas, este dicho.

Antes del *casorio*, al prometido se le exige por los padres de la novia, construir una casa, ya de *tabla*, ya de *nipa*, á medida de su fortuna y de sus alcances; casa que ha de ser luego *nido* de sus amorosos ensueños, hogar donde han de respirar, gozar felicidad, ventura, tiernos amantes.

La llegada de los desposados á la casa, es la escena más patética y conmovedora. Determina un ceremonial originalísimo.

Al pie de la escalera, conturbada, impaciente, espera y encuentra á la desposada, la madre de su esposo, la que, después de abrazarla y darla efusivos besos, vertiendo ambas tiernas lágrimas de emoción, aquélla la conduce de la mano hasta el dintel de la puerta, desde la cual, la *manúgcagun* (casamentera) en presencia de la concurrencia, pronuncia, á veces, breves palabras, otras, difuso discurso, felicitando á los recién casados. La novia la alarga una *onza*, ó las monedas que sean, por el *feliz éxito del desempeño de su cometido* en agradecimiento.

Inmediatamente se efectúa por ambas madres de los desposados á la nuera é hija, la entrega *de las llaves* símbolo de autoridad y buen gobierno en el hogar doméstico, signo de haber entrado ésta, en funciones en el nuevo estado que acaba de tomar.

Terminado este acto, viene el *convirado*, *panabad* en bisaya, *catapusan* en tagalo, *banqueteo* en castellano.

Comienza la fiesta, el *jolgorio*, la *gran juerga* del siglo. Estas solamente son comparables á aquellas que tuvieron lugar en las *bodas de Camácho* de que nos refiere Cervantes en su inmortal *Quijote*.

La boda es siempre un acontecimiento que se celebra en Filipinas con toda pompa y aparato.

En ese día, los padres de los desposados, con los padrinos, *echan la casa por la ventana*. Todos los ahorros del año, se invierten en gastos rayanos á lo supérfluo, á lo fastuoso, para dar realce al suceso.

Generalmente estas *comilonas* y *jaleos* suelen durar de tres días á una semana. Durante ellos, se matan y se consumen tres ó cuatro bueyes y terneras, cuatro ó cinco *carabaos*, varios cerdos, muchos *lechones*, infinidad de gallinas y otras aves de corral.

En vez del espumoso *champagne*, del exquisito *Jerez*, de la alegre *manzanilla*, abundantísimo *tubá* y exhuberante *pangasi*.

Tubá es una bebida extraída del *cocotero* que, fermentada por el *baluc*, (polvos de la especie de tanino) da un sabor ligeramente áspero dulce.

Pangasi es la cerveza del país, caldo que resulta del arroz puesto á fermentación.

Con estas bebidas muy gustosas al paladar, menudean las alegres pero inofensivas borracheras.

Cantatas, bailes populares como el *balitao*, el *cundiman*, *cumintang*, *lolay* el *sinulúg* y *busa bayayi* dan marco á la fiesta y ofrecen gratísima diversión á la concurrencia.

La guitarra, la bandurria y el arpa alternan en sus *tocatas* con la banda.

En el festín todo el mundo come, bebe á su placer aun sin ser convidado.

La mesa todo el día puesta, permanente, se suceden manjares tras manjares y en éstos, no falta nunca la *sabrosa* piña, la exquisita *manga* (si es época), la variedad de plátanos y sobre todo la suculenta *ensalada* de *cogollo* de *palasan* y de *coco* con sus naranjas y *granadinas*.

Sin esta *ensalada*, en el aprecio de la gente, el banquete no resulta de buen gusto.

Cuando sucede una boda, no se enciende el fogón ni se cocina en las casas de los vecinos del *uma* ó aldea.

Toda la gente al festín.

Estas fiestas tienen siempre lugar en torno de la casa, bajo un entoldado de verde follaje y flores que saturan el ambiente con su perfume embriagador.

Mas, durante estas *juergas*, *quien paga el pato*, como vulgarmente se dice, son los recién casados que, como anfitriones y objetos de la fiesta, no se les dejan consagrar á las expansiones de su felicidad inefable.

***

Los preliminares de un matrimonio en Filipinas son los más curiosos y dignos de estudio. Entiéndase entre los aldeanos y los pueblos del interior.

Tienen un carácter peculiar eminentemente malayo y casi de origen bhudista ó bíblico.

Reseñemos:

Inteligenciados los jóvenes amantes en sus relaciones de amor travadas en el *ani*, *tapás* (época de siega y zafra) ó en el tiempo de siembra, se procede á la ceremonia del *cagun* (pedir la mano); esta solemnidad consiste en que, después de un gran banquete, costeado, por supuesto, por los padres del pretendiente, la *casamentera*, en hermosos versos improvisados, formula la demanda de que su patrocinado desea la mano de la que es el ángel el encanto de aquel hogar.

Los padres de la *solicitada*, por medio del *casamentero*, (en aquel Archipiélago hay de todo), en versos igualmente brillantes, exponen las condiciones bajo las cuales concede la mano de su hija al *baguntao* (1) pretendiente.

---

(1) *Baguntao* —joven.

Así como Labán, según cuenta la Biblia, concedió á Jacob darle por esposa á su hija Raquel mediante siete años de servicio; en los pueblos del interior de Filipinas se practica esta misma costumbre.

Estos servicios en casa de los padres de la pretendida son personales, y suelen durar un año y año medio, pudiendo ser redimibles en metálico para abreviar el tiempo ó plazo de boda.

Estas prestaciones de servicio se llaman *pangagad*.

Acabado el período del *pangagad*, se efectúa el *dul-ong* (los dichos). El ritualismo de esta solemnidad es bastante complicado y de difícil descripción.

Vuelven á lucir en este acto sus ingenios nuevamente, los *casamenteros*.

El *dul-ong* es siempre solemnizado pomposamente. Suele efectuarse en domingo ó en días de fiesta para mayor lucimiento.

Los platos que se sirven á la mesa en este día, se cocinan y se guisan en casa del novio para trasportarlos á casa de su prometida.

Después de las diez de la mañana, el novio, vestido de su mejor ropa, rodeado de sus padres y deudos, con la casamentera al lado, sale de su casa seguido de una numerosa compañía en dirección á la de su prometida, desde cuyas ventanas, otra multitud de convidados por parte de la novia, contemplan la comitiva.

Las casas en las aldeas y pueblos del interior tienen siempre un cerco ó empalizada de *caña-bambú*, con sus adyacentes de ramos secos espinosos.

Llegado el cortejo á medio metro de distancia de la puerta de la empalizada, que permanece cerrada, la *manugcagun* se adelanta y toca sendos golpes en la puerta.

Canta luego en tono melancólico y dulce suplicando se la franquee el paso, porque trae un *mozo muy guapo* para emparejar con *la mejor* y *linda moza* del lugar. Expone argumentos en apoyo de su demanda.

El *manugcagun* de adentro responde recitando en igual tono, pero con acento soberbio, rechazando las pretensiones de su *comadre* de á fuera.

Entre los dos *manugcagun*, tanto el del interior como la del exterior, entre ambas partes se establece un diálogo animado, un nutrido tiroteo de *alegatos* en favor y en contra del candidato, escuchados por toda la concurrencia con ferviente silencio.

Al cuarto de hora después de animadísima discusión, se franquea la puerta y un ruidoso aplauso coreado de ¡hurras! y exclamaciones resuena en el espacio.

Ya en la puerta de la misma casa, cerrada aquélla, se repite la misma función pero de estilo distinto.

En ésta la *casamentera* de fuera hace relación dulcemente de los dorados ensueños del amante, de sus suspiros, de sus padecimientos, de las angustias y penas que por su bien querido ha arrostrado su enamorado apadrinado.

Pide en nombre del cuitado *baguntao* que no prolongue por más tiempo la hermosa deidad que habita en tan deliciosas mansiones, los tormentos, las amarguras del que, delirante, muriéndose está de amor.

El casamentero de adentro contesta con altanero desdén como burlándose de la demanda.

Entre ruegos y suspiros, finalmente se abre la puerta.

Reciben galantes y con sonrisa de tierna amistad los padres de la novia á los del novio.

Y van entrando todos los invitados, ocupando sitio para ver ávidamente el *panghimbis*, quiere decir la presentación oficial del prometido.

Estas formalidades últimas, sí, que hacen sudar la *gota gorda* al enamorado *baguntao*.

Tiene sus bemoles.

Es cosa de acoquinar á cualquiera.

Novios he visto que en esta parte del ritualismo de las bodas filipinas, han temblado como un azogado, aturdido como un idiota, *hecho su carne de gallina*.

A todo esto, la prometida ó la novia, en estas variadísimas manifestaciones que en su honor se hacen, no se presenta.

Queda escondida y recogida en una alcoba recibiendo únicamente á sus íntimas amigas.

El pudor, la casta vergüenza le vedan presenciar estos actos.

Reunidos los invitados en la espaciosa sala, comienza el *panghinbis*, que consiste en la presentación *pró fórmula* del novio á los padres y deudos de la dueña de su corazón y señora de sus pensamientos.

Reinando entre la concurrencia religioso silencio, la casamentera, llevando de la mano al pretendiente en medio de la sala, procede su presentación á los dueños de la casa y á todos los invitados.

Después hace grandes elogios de su enamorado ahijado, encomiando sus cualidades, tanto materiales como morales.

Enaltece sus méritos ante los ojos de la reunión y á grandes rasgos, en brillante improvisación versificada, reseña las virtudes, boceta las bellezas, los encantos del ángel que en este hogar mora, cuya mano pide para el *baguntao*, su patrocinado, que es todo amor, cariño, laboriosidad y cuya existencia toda, desea consagrar á la beldad por quien delira.

Y concluye diciendo:

Así los cielos lo han dispuesto, cúmplase la voluntad del *Altísimo*.

El *manugcagun lalaqui*, (casamentero), que representa los padres de la novia, si está animado de ganas de hacer broma y prolongar la penosa situación del pretendiente, levantado en medio de la sala, inmóvil como una estatua, manda que éste se pasee y dé vueltas en el local para mirar y contemplar la conformación, figura y gentileza del prometido, grandemente ponderado por su compañera en el oficio de ajustar casamientos.

Había que ver al joven en este trance.

Recorre toda la sala andando como un abobado y con el sonrojo pintado en el rostro.

Terminados estos graciosos, pero sí enojosos preliminares, viene la exposición de las estipulaciones y contratos que, siendo cumplimentados, queda ajustado el matrimonio.

El novio, acompañado de su madre, y en su defecto de su futura madrina, y de la que ha de ser su *mamá* política con los *manugcagun*, penetra en la alcoba dó está recogida la estrella de sus amores y, ella, temblorosa de emoción, de amor, recibe tiernamente de manos de su futuro el anillo esponsalicio que en breves días, en su boda les ha de ligar para siempre, gozando de eternal ventura.

Esta es la última ceremonia, que acabada, sucede el festín, el bacanal.

Aquí termina. *Tapus na ang cuento*.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

En el Baño

EN EL BAÑO

En ningún país se hace uso con inusitada frecuencia del baño, como en el Archipiélago filipino.

La limpieza del cuerpo es proverbial en aquellas islas.

La gente se baña en todo tiempo, lo mismo en los calurosos días de Marzo, Abril y Mayo, que en los frescos días de Diciembre y Enero.

Allí no hay determinadas horas para el baño: á todas horas se bañan.

Mañana, medio día, tarde y noche.

Puede decirse que están casi todo el día al agua.

Todas las casas, por más pobres que sean, tienen un pozo de donde sacar agua y *tadiaú* (tinaja) para bañarse.

En las casas acomodadas y ricas, especialmente en Manila é Ilo-ilo, se tienen varios baños de lujo y de gusto oriental.

Los baños se toman generalmente á *tavo* ó *tabú*.

Esto es, derramando agua por este adminículo, de la cabeza á todo el cuerpo.

Tavo ó *tabú* es una especie de vaso ó jarra, hecho de la cáscara dura del coco.

Hay de estos *tavos*, en las casas ricas, de mucho valor artístico, por el mérito de su dibujo y labor.

La gente, apenas se levanta de la cama, al rayar el alba, todo el mundo al baño va.

Al medio día, antes de sentarse á la mesa, después de descansar breve rato de sus faenas, en busca del agua va para refrescar su cuerpo sudoroso y fatigado.

Concluídos los trabajos del día, no se cena sin antes haber tomado el cuotidiano baño.

Aun á riesgo de ser atrevida y censurada la siguiente afirmación, puede decirse:

Que *el filipino y el carabao no pueden dedicarse á las faenas del campo sin antes tomar su baño.*

Pasa por proverbio este dicho en las islas.

Pues que al lado de los *carabaos* que se zambullen en el río, vése del mismo modo zambullirse el pastor ó *vaquero*, como allá se dice, al igual que los cornúpetos puestos á su cuidado.

Delicioso espectáculo se presenta, así que se desencadena una tempestad en deshecha y torrencial lluvia, muy frecuente en aquellas latitudes.

Chiquillos, mujeres y hombres del pueblo, abandonando sus ocupaciones, se echan á la calle; bajo los canalones de las casas toman con lujuria su ducha.

Entonces se produce una algarabía, divirtiéndose la gente y recibiendo con placer este baño-chaparrón venido de las nubes.

En los ríos, diariamente se ofrece otro espectáculo no menos bello, que causa regocijo á los ojos de los aficionados á las hijas de Eva.

A todas horas se ven bañistas, unas feas, viejas, otras hermosas y lindas.

De todo hay en la viña del Señor.

Las mujeres son las más aficionadas á bañarse en el río, quizá para lucir sus esbeltas formas al desnudo, incitando de esta suerte, á los curiosos é indiscretos que las miran desde el puente ó desde otro punto cualquiera.

La lámina que antecede es la fiel copia al natural de las mujeres y niños qne se están bañando en el río bajo la sombra del frondoso follaje de los cañaverales y otras gramíneas que van lamiendo las aguas.

Una de las indias muestra en la mano el *tavo* ó *tabú*.

De todo lo dicho se deduce que el baño es materia de primera necesidad, como la morisqueta en los pueblos filipinos.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Pilando el Palay

PILANDO EL PALAY

Este epígrafe no es castellano, pero es *filipinismo muy usado*.

Su significado en correcto español es: *Descascarando el arroz*.

Es la que representa la tercera fototipia objeto de la presente descripción.

Palay, se llama al arroz que está sin descascarar.

Bugás, *bigás*, cuando está sin cáscara ó sin pelleja.

En las islas visayas el *palay* tiene el nombre de *humay*.

Las operaciones que se efectúan para la laboración de descascarar este *pan filipino*, son las siguientes:

Del *damiság* ó *tambubú* se saca el *palay* ó *humay* para ponerlos á secar, de tres á cuatro horas, á los fuertes rayos del sol en *sauali* ó *hamacanes*.

Damiság, *Tambubú* son lo que aquí se llaman granero y acervo.

Saualí ó *hamacanes* semejan á la estera ó petate, tejido de la corteza del cáuayan (caña bambú).

Seco ya el *humay*, se hace pasar al *galigan* de caña con dientes de madera para despegar la cáscara del grano.

Galigan es un molino de caña de poco peso que sirve para facilitar las maniobras del descascaramiento del *palay*.

Verificadas estas operaciones, se procede á descascarar completamente el arroz bajo la siguiente forma:

En el *lusong*, pieza grucsa de madera con agujero en medio de figura cónica, se vacía el *palay*, los *tauos* (hombres), por medio de unas masas de madera, cual se vé en la estampa, van quitando la cáscara del arroz sin triturarlo.

El manejo de estas masas necesita habilidad y tino. No todos son aptos para esta labor.

Estas masas se llaman *hdl-ú*.

En la muestra se ve que los cuatro *tauos* están *pilando* el *humay* dentro de un cerco bajo el platanal junto á una casa de campo.

Luego viene la *criba* para la separación de la cáscara del *bugás* ó *bigás*.

Después el *disig* ó sea la operación de espolvorear el arroz, que se ejecuta por medio del *calalaú*.

Calalaú es un tejido también de la corteza de caña de forma cuadriangular de fácil manejo para extraer el salvado del humay.

Hechas estas operaciones, ya no hay más que poner el arroz á la olla para su cocción, resultando luego convertido en *morisqueta* ó pan filipino ó malayo, que en aquellas regiones no se hace uso de otro pan para los indígenas que del arroz cocido con agua.

En las capitales y ciudades, para el descascaramiento del arroz, se adopta el procedimiento moderno.

Fot. F. Lauroano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Acopiando Leña

ACOPIANDO LEÑA

Se sabe que, en las islas por Magallanes descubiertas, hasta la presente, aún en las casas de pretensiones aristocráticas, no se guisa ni se cocina con carbón, sino con leña.

Por eso resultan más sabrosos, de gusto exquisito los manjares, porque toman el aroma de la leña y de las yerbas secas con que se cocinan.

Esta cuarta figura muestra un leñador con sus calzones recogidos hasta el fémur, sin camisa, sudoroso, ejecuta, tras la empalizada, la faena de partir leña con su *uasay*, ó sea el hacha.

El otro *tauo*, con sus piés descalzos y sombrero de *burí*, va recogiendo los pedazos de leña que parte su compañero de fatigas y trabajos.

Fot. F. Laurosas

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Tipos Indios - Bisayas

TIPOS INDIOS-BISAYAS

Hé ahí, los tipos de la raza autoctona de Filipinas en las islas Bisayas.

Son cuatro figuras: dos mujeres y dos hombres y un niño.

Todos van vestidos á la usanza del país.

Las mujeres con un *bayú* de mangas perdidas, escotadas, pañuelos ó *candongas* al cuello, sujetos al pecho con alfiler; por faldas, sus airosos *patadiongs* que plegados con donaire y elegancia, por un pliegue se ajusta y se ciñe al seno sin ninguna correa ni cinturón.

Los hombres como el niño, visten *bayú*, (especie de blusa corta con cuello), de *carancalan* y *catitao* de rayas verticales y horizontales negras ó azules sobre fondo blanco.

Catitao ó *carancalan* es una tela que se elabora en las Bisayas, hechas de las fibras finas del abacá con algodón.

Patadiòng es una falda que usan las mujeres bisayas y las del estrecho de Malaca, en tela pintarejada de multicolor, de un metro y medio de anchura que arrollada graciosamente y ligada por uno de sus pliegues en la cintura, sus pliegues dan un vistoso golpe de vista imprimiendo irresistibles atractivos, dan encanto á las simpáticas *pollas* bisayas.

Las holandesas amoldando á los usos y costumbres del país donde viven, en sus posesiones de la isla de Java hacen uso dentro de su casa, del *patadiong*.

Y en sus viajes por las mensajerías francesas, usan y lucen como *matiné* estas prendas.

Bayú ó *barú*, esta prenda no puede traducirse su denominación en castellano.

Los malayos y todo el resto de la India cubren su cuerpo con el *bayú* ó *barú* y tiene casi idéntica forma que los que gastan los pueblos del interior del Archipiélago.

Ahora, que los filipinos andando el tiempo, en consonancia con el progreso y en contacto con los europeos han dado en su corte á esta clase de ropa, semejanza á la camisa, esto no es razón para que ciertos espíritus aviezos pretendan ridiculizar á los indios diciendo: que en nuestro archipiélago, *los tauos* visten camisa con las faldillas por fuera.

Conste pues, que el *bayú* ó *barú* no es prenda transportada en las islas, es anterior al arribo de los españoles en ellas.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

En la Carroza y en los lomos y ancas del Carabao

EN LA CARROZA

Y EN LOS LOMOS Y ANCAS

DEL CARABAO

La lámina anterior retrata gráficamente el modo de ser originalísimo de los habitantes de las islas antiguamente denominadas de San Lázaro.

Tiene un sabor local esta fototipia.

Representa la ida al pueblo, en épocas de lluvia, desde el trapiche ó hacienda, para oir misa en días de precepto.

Encarámase en la *carroza* una familia entera, y montados dos ó tres encima del manso cornúpeto, son conducidos lentamente entre el fango y baches de la calzada hasta el pueblo.

Carabao, *anuang*, por otro nombre conocido, *búfalo*, es el ganado de labor en los campos filipinos.

Un carabao vale más que tres bueyes y cuatro caballerías en las labores de la tierra. Bajo aquel sol que quema, su resistencia es objeto de admiración de propios y extraños.

Domesticado es manso y pacienzudo, fiel ayuda del labrador en sus trabajos.

Su andar es lento pero uniforme, lo mismo al empezar las faenas como al terminar.

Zambulliéndole dos veces al día en el agua, no conoce la fatiga ni el cansancio.

Se hace uso de sus fuerzas, ya para arar los campos, ya para la molienda de la caña en los molinos de sangre.

Cimarrón ó *salvaje*, es el animal más temible, tiene peor intención que los toros de Miura y Veraguas.

Con sus cuernos abiertos engancha en un santiamén á un hombre.

El *carabao* es vengativo.

Enfurecido cuando se le azuza, no alcanzando al que provoca sus iras para arremeterle, si éste se sube á un árbol, derriba con sus cuernos el árbol donde se ha refugiado su enemigo.

Tiene los instintos del elefante, aunque en mínimo grado.

Amansados, los niños juegan con estos animales, y sus servicios en las múltiples manifestaciones agrícolas, industriales y mercantiles son en el Archipiélago de suma utilidad y de necesidad imprescindible.

El *carabao* es en los pueblos filipinos, lo que en los europeos, son el buey y la caballería, y en los pueblos africanos, el camello.

Toma el nombre pomposo de *carroza*, que nada tiene de pomposa, un vehículo formado de cañas de bambú ó *caua-yan*, sin ruedas; en vez de éstas, son las dos cañas que forman la base del vehículo prolongadas al posterior y cortadas en bisel, resultando un perfecto plano inclinado.

Estas carrozas son útiles para el transporte de la caña dulce al molino, y del azúcar desde la *hacienda* al embarcadero.

En tiempos de lluvia, que dura en las islas de dos á tres meses, el fango, los baches y las zanjas en los senderos y calzadas suben á medio metro ó á metro.

Los coches, calesas, carromatas, quiles y otros vehículos de rueda son en esos días inservibles, de utilidad nula, porque se atascan, si no se destrozan en esas zanjas, baches y fangos.

En estas épocas del año, de la *carroza* se hace uso para ir y andar por la hacienda y por el pueblo, pues siendo este vehículo construído de materiales ligeros, flotantes á la vez como la caña, arrastrado por el inteligente *carabao*, ayudado con las palancas rastreras, pasa suavemente por la superficie del lodazal sin hundirse ni atascarse.

La carroza, pues, aunque tosca en su construcción, es de utilidad común y sin rival en los pueblos filipinos.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Tiangui ó Féria

TIANGUI Ó FÉRIA

Entre los pueblos importantes del Archipiélago se suelen siempre celebrar un dia la semana, ferias ó *tiangui*, como en los dialectos filipinos se dice. En los pueblos de menos importancia se verifica ésta, una vez al mes.

Tiene típico carácter esta clase de mercados en las poblaciones oceano-malasias.

Así como en las ferias de la península sobresale, resalta é imprime vivo colorido en sus mercados, la figura churrigueresca del *gitano charlatán;* en los *tianguis* filipinos, la picaresca silueta del *chino*.

Puede hundirse el firmamento, pero el chino no falta ni faltará nunca en los tianguis con sus baratijas y *chuchelias*.

A la instalación de estas ferias se destinan, regularmente, la plaza del pueblo como punto céntrico.

A ella acuden todos los pueblos vecinos con sus mercancías: bajan del monte los *remontados*, *igorrotes*, *tinguianes* y *mondos*, comprando y vendiendo objetos por ellos elaborados, piedras preciosas, pepitas y granos de oro que los recogen en las arenas que arrastra la corriente de los ríos.

En cada *Tiangui* de estas, concurren más de veinte á treinta mil personas. La animación es siempre inusitada: la gritería, la vocinglería, en especial las atipladas voces de los chinos, que son los que más gritan, más engañan y más venden, son ensordecedores.

Uno grita:

¡Señolia, señolia! mia complalo zapato *chichirico*, *chichirico*, *¡balato, balato!*

Chichirico, *chichirico* significa *bonito*, *bonito*.

Mas cuando alguien se acerca á comprarlo, le piden un ojo de la cara, cuatro pesos fuertes por unas botas de *hilacó*.

Hilacó es mal hecho, mercancías de *pega*, de relumbrón, sin consistencia.

Otro pregona:

¡Suya, Suya! mía tienda tiene cosas *chichiricas*, *balatas*, *balatas;* mía tiene *soltijas*, *abololtos*, *losaltos*, telas de fantasía, *pelcales*.

Los chinos con su coleta y su compunguida actitud, que parece demandar piedad, son más listos que *lepe;* engañan al más pintado y hasta á Dios.

Son los judíos del Extremo-Oriente.

Su paciencia, su hipócrita mansedumbre, los insultos y palos que reciben del público cuestan dinero, por cuanto algunos de los que les denostan, se enternecen y compran al final sus *chuchelias* á cualquier precio.

El chino es el prototipo de los *mercachifles* en los mercados filipinos.

A los pobres hijos del monte (buquidnon), remontados é igorrotes les engañan estos hijos del Celeste Imperio, como en España á los aldeanos, los timadores con cartuchos de sal y perdigones.

Compra cualquiera á un chino cinco ó seis varas de tela; al llegar á su casa las mide y nota á faltar un cuarto de vara, si no media vara de tela.

Son ladinos y miserables; se dejan apalear por un céntimo.

En estas ferias van revueltos en tropel, el puesto de la venta de los aceites de coco para alumbrado con el sitio de la venta de la espumosa *tubá*, placer de los adoradores del Dios Baco; entre los puestos de la venta de los *binuros* y *pinacas* (pescados secos y arengadas) hállanse en contorno los *tiacad* (barcazas) de las mercancías de tejidos, algodones y sedas.

En confusa mescolanza, los rábanos, *camotes*, hojas de mostaza, melones, *camunchiles* con los *tomates*, naranjas, cebollas y ajos.

Entre *tiacad y tiacad* de un chino y otro, se destaca esbelto pabellón de una *linda mestiza* ó *graciosa india* vendiendo *sedamaso*, seda cruda, preciosas telas de piña, de jusi, de tela-cantong, de *sinamay*, de preciosísimos dibujos elaborados delicadamente y con esquisito gusto.

De cuando en cuando, entre un punto y otro, entre puesto y puesto, voz chillona, acompasada á semejanza de la pregona del *bollero del Chaleco Blanco*, óyese vociferar:

¡Bili pó cayo, suman, ibus, tamalis, poto, bibinca at cotchinta!

Son las ambulantes que van de sitio en sitio, de puesto en puesto para la venta de golosinas.

Las más famosas ferias son las de Jaro (*salug*) en Ilo-ilo, y Lipa en Batangas.

Los jueves de Jaro, que son los días de *tianguí* ó feria, dan un contingente enorme.

En esta feria acuden más de ciento cincuenta mil personas, si no es que llegan á doscientas mil.

Concurren á este mercado provincias como las de Antique, Capiz y Panay.

Molo (Parian), Manduriao, Arévalo é Ilo-ilo, deben, en su gran parte, su prosperidad, fortuna y riquezas á las ferias de los jueves de Jaro.

Se calcula en doscientos á trescientos mil pesos cada jueves la compra y venta, en período ordinario, en este importantísimo mercado.

En los próximos días de Semana Santa, de la Candelaria y Navidad suben las cotizaciones cada jueves á quinientos mil pesos fuertes.

Por la corriente caudalosa de su río bajan en las balsas de *caña-bambú*, los vecinos de los pueblos de Ma-asin, Janiuay, Cabatuan, Santa Bárbara y Pavía.

En su río se venden *hamacanes*, *saualí*, *bayones* y cañas.

Bayon es un saco hecho con tejido del *burí* (palma brava), destinado para insacular ázúcar.

La feria de Jaro tiene renombre hasta en Europa.

El insigne Jagor la pondera en su obra «Viajes por Filipinas».

Viene á ser como una pequeña exposición semanal de los adelantos y progresos de la isla de Panay.

Mas en todas estas ferias y mercados gana y hace su agosto más que ninguno, el *insic*, el *chino* y el *suya* por su tacto, habilidad y genio mercantil.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Ati-Ati.—Baile de Aetas

ATI-ATI.--BAILE DE AETAS

AFIRMAN unos que los *aetas* ó negritos que pueblan en exiguo número las intrincadas montañas del archipiélago son los *áborigenes* del país. Aseguran otros que pescando en sus piraguas en las aguas de Nueva-Guinea, una deshecha tempestad les ha llevado á las hospitalarias playas de Filipinas.

Esta versión última es la más acomodada y cercana á la verdad, pues no hay vestigio ninguno que señale y esclarezca que el *negrito* ó *aeta* sea el primer morador de aquel hermoso vergel de Oceanía.

Al contrario, el aspecto de los aetas, su fisonomía, su modo de ser, su habla son el vivo retrato de los *papues*, variedad de negros que viven y habitan en una región de la Guinea.

Además, su agrupación es una población nómada, no tienen hogar fijo, van vagando de montaña en montaña, lo que demuestra que así como los gitanos son exóticos en Europa; los aetas, de lo que se desprende de su modo de ser, no son los primeros pobladores de Filipinas.

Malayos eran la raza pobladora del Archipiélago; quizá en tiempos lejanos que la historia no ha podido sorprender sus arcanos, las islas Filipinas formaba parte, ó mejor era parte integrante del gran continente índio.

Todo esto está evidenciado con solo parar mientes que los caracteres filipinos tienen mucho de comun con los malayos; el lenguaje, aunque con notables variaciones, ha sido en otros tiempos uno mismo; la contabilidad malaya y filipina es casi la misma.

Antes de reseñar el *baile negro*, describamos lo que son los *aetas*.

Esta raza se halla en degradante abyección. Viven sin choza ni hogar porque como son *tribus* ambulantes se cobijan y duermen donde les coge la noche, junto á los troncos de corpulentos árboles.

A las ferias ó tiangui bajan á las poblaciones de grupo en grupo, pidiendo limosna.

Casi en su mayoría desnudos y harapientos, llenos de *miserias* en sus cuerpos, van solamente con el *bahág* ó *tapa-rabo*.

Viven de la rapiña y de la caza. Son omnivoros, comen el *halú*, iguana de los bosques que es para ellos manjar de exquisito gusto. La culebra sea de la especie que sea, es plato delicado para estos infelices.

No se figure el lector que el baile *ati-ati* que vamos á dar ligera cuenta, porque la materia no se presta para ello, es semejante ó parecido á la danza melancólica y cadenciosa de los negros de las Antillas.

Nada de eso. Es de género distinto.

Al son de los repiques monótonos del *Agung*, ejecutan los aetas una pantomima ininteligible, informe.

Agung es una especie de campana de madera tosca hecha de un tronco grueso, ahuecado en un centro, colgado en un ramo de árbol. Tocado con un badajo de madera también por un *ati*, produce vibraciones sonoras inarmónicas que hieren al tímpano.

A la voz de mando de su jefe, ejecutan, armados de paná (saeta) y *bancaú* (lanza), un baile guerrero á su manera. Cambian de situaciones de un segundo á otro, aullando siempre, más que vociferando.

Los aetas cantan durante la pantomima sin entonación, ni armonía ni gusto: sus cantos son cual *los ladridos* de los perros; y estas funciones duran de cinco á seis mortales horas.

Sus bailes, son finalmente parecidos con ligeros variantes á los ejecutados, denominados *de sacrificio* por los igorrotes y *tinguianes* en la exposición filipina en Madrid de 1887.

Los que los han visto, pueden formar cabal idea de este genero de bailes.

Carecen de interés escénico, no tienen lance y es espectáculo sino repugnante, desabrido y soso.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Mas Tipos Filipinos

MAS TIPOS FILIPINOS

Los retratos presentados en la séptima tototipia son los tipos de los filipinos ya medianamente iniciados, principiando á entrar en las civilizaciones modernas.

Pertenecen á la masa general del pueblo, pero ya poseen vaga noción de la ilustración de la edad presente.

Son los *soplados*, *cevelisados*, como les califican sus compañeros de trabajo.

En su modo de vestir y en sus modales, lo mismo las mujeres que los *tauos*, ya revelan un rasgo de elegancia relativa.

Son hombres de pueblo, aunque careciendo de cierto barniz cívico y social.

Algo han adelantado de los demás.

Los que se exhiben en la presente, son los caracteres típicos y psicológicos de los campesinos de los pueblos del interior del Archipiélago.

Son los operarios, labradores de una hacienda.

Sus rasgos fisonómicos evidencian su origen de la raza malaya.

Ya en la dejadez de su manera de vestir, ya en la parsimonia de sus actitudes y esos rostros sin expresión, mas con unos ojos centelleantes, proporcionan juício asegurado de ser hijos de procedencia de la raza que puebla la zona del Archipiélago de Sonda.

Son nueve tipos á cual más característicos.

Describamos:

Dos en primer término, á la derecha, uno con la blusa abierta al pecho y el otro arrebujanada la camisa y con mangas remangadas, examinan las plumas y el espolón de un *gallo de pelea*.

El capatáz, con su sombrero blanco de burí (sombrero tejido finísimamente de las hojas de palma brava), enseña el libro de cuentas á sus *sacopes*, subordinados.

Los otros tres, dos con su *salocot*, tienen en la mano los aperos de labranza. El de en medio de ambos, es el pastor de los carabaos.

El último, con el *sadól* (azadón) al hombro, viste gráficamente á lo malayo.

Blusa de mangas anchas, de estrecha abertura en el pecho y *saraual*, calzones bien anchos.

Salocot es un sombrero de forma cónica, de alas anchas, caídas y fuertes, que se hace uso en todo el extremo Oriente para preservarse del calor; es una especie de *para-sol-sombrero*.

Los ordinarios ó vastos son hechos de palma *de nipa*. Estos los usan los campesinos.

Los elegantes que gastan los *ricos-tauos* del lugar, cuya cúspide tiene por remate un adorno artístico, ya de oro, ya de plata, son de *nitó*.

Nitó es un filamento de las palmeras que únicamente se crían y se producen en la Isla de Negros y ambas *Camarines*.

Es tejido de difícil y penosa confección, pues su elaboración se verifica en sitio fresco y húmedo para evitar la sequedad de los filamentos, porque son de consistencia frágil, fáciles de romperse.

Se observa que estos campesinos andan descalzos entre matorrales. Sus piés encallecidos son insensibles al pedrisco y resistentes á las espinas.

Tanto en los pueblos filipinos como en todos los del Extremo-Oriente, entre la gente de campo son desconocidos el calzado y las alpargatas.

Aunque á la vista se advierte que estos *faginantes* son flacuchos, de *naturaleza endeble* é indolentes al parecer, vistos en el campo de labranza, tienen una resistencia *fenomenal*, aguantan los intensos calores y las lluvias torrenciales; poseen fuerzas hercúleas y su actividad es extraordinaria en las urgentes operaciones del campo.

En días de fiesta y domingos se entregan á todos los vicios.

Se dan á la borrachera de la *tubá* ó del aguardiente de nipa, al juego del *panguingui* y á la *gallera*, á que se muestran frenéticamente aficionados.

Por estas causas, esta desgraciada gente pierde y malgasta sin provecho ninguno, todo el jornal de la semana, adquirido á costa de sudores y fatigas.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Cortejo Fúnebre.—Entierro de un Párvulo

CORTEJO FÚNEBRE

ENTIERRO DE UN PÁRVULO

Los entierros, en los pueblos de Oceanía, producen pasmosa extrañeza á los ojos de los viajeros europeos y á los peninsulares *bagos*.

Bago, es recién llegado, nuevo en el país.

Estos entierros son originalísimos y toman diferentes caracteres típicos; según los lugares donde acontece.

La lámina que está á la vista, da á conocer el entierro de un niño hijo de una familia pobre.

Su cadaver, vestido de gasa con muchas lentejuelas y oropel, es llevado en andas por cuatro niños de ocho á diez años de edad, seguido de una banda de música, tocando aires alegres, y varios acompañantes.

Se lleva primeramente á la puerta de la iglesia á recibir la bendición, si es criatura, los responsos, si es adulto, del párroco, y luego se conduce procesionalmente, pasando antes por varias calles, al cementerio, donde recibe sepultura en un hoyo. Entiéndase todo esto en los entierros pobres.

Andas, se llama un pabelloncito con adornos encarnados, cenefas chillantes y con muchos espejuelos; sirven estos artefactos para la conducción de los cadáveres de párvulos pobres.

Todos los cadáveres, es costumbre llevarlos á la iglesia y al cementerio, al descubierto.

Tanto los cadáveres de adultos como los de párvulos de familias sin recursos, van sin ataud, yacen en un petate, y los primeros son conducidos al cementerio en *lancapes*.

Lancape, es una parihuela hecha de caña.

Los cadáveres de los adultos van vestidos de *ropa blanca con capuchón*, imprimiendo esta vestimenta un aspecto tétrico y sombrío al muerto.

Los funerales de la gente de fortuna, de rango y de rumbo, son siempre solemnísimos, con mucha pompa y boato.

Muchos capellanes, misa de *requiem* cantada, de cuerpo presente, y otros accesorios que dan realce á la fúnebre solemnidad.

Caracteriza peculiarmente los duelos filipinos el *velorio*.

Una defunción es objeto de un festín, mirado bajo todos aspectos.

Al morir un individuo de la familia, los deudos, amigos y toda la vecindad acuden á la casa mortuoria, á hacer compañía á la desconsolada familia.

Durante las veinticuatro horas en que el cadaver yace en su lecho mortuorio, quedan al lado de la familia, prodigándola todo género de consuelos.

De tres en tres horas, las mujeres, que no son pocas, rezan ante el cadáver el *decenario de ánimas* en sufragio del alma del finado.

Los hombres, unos construyen y adornan el ataud, porque en los pueblos y aún en las capitales de importancia no existen *Funerarias*.

Cada cual se construye el ataud para su difunto.

Otros se consagran á matar el mejor cerdo de la pocilga de la casa; á sacrificar la ternera más gorda de la ganadería y á pelar pollos y gallinas, que luego, entre rezo y rezo, las mujeres se cuidan de cocinar y guisarlos.

A cada visita, que acude á dar el pésame, se la obsequia con chocolate, *broas* (bizcochos), *mamones* (mojicones) y mucha variedad de pastas.

La mesa de refrescos y la de la comida están siempre preparadas todo el día, durante el novenario.

Los parientes y amigos hacen *donaciones*, ora en metálico, ora en especie, á la familia, para los funerales del finado.

Estas donaciones se llaman *amut;* quiere decir: *compartir* en los gastos para las honras del alma del muerto.

En ciertas poblaciones del interior, se pone junto á la cabeza del cadaver yacente en el lecho, una *bandeja*, donde cada visitante deposita su *amut*.

Enterrado ya el muerto, durante nueve días, cada noche acuden los parientes y los más íntimos de la casa á rezar, al *toque de ánimas*, el decenario, y después del rezo, á la cena opípara, y luego mujeres y hombres á jugar el *monte*, el *panguingui* y el *tres sietes* hasta la una, en que cada cual se retira á sus hogares, menos los más allegados á la familia, que se quedan á hacer compañía á ésta, mientras dura el novenario.

Afirmar que los *velorios, tras de ser un sarcasmo á la memoria del difunto, son focos de vicios y de perdición*, no son más que decir la pura verdad.

El último de la novena se llama *catapusan*, y se celebra con un gran y magnífico festín.

Se hace la invitación á todos los vecinos y amigos para las honras fúnebres, que se celebran con pompa, y concluidas las cuales, en vez de ser que el duelo se despide á la puerta de la iglesia, la casa se llena de gente de bote en bote, donde tiene lugar el *gaudeamus*.

Cuánta verdad contiene aquel refrán:

El muerto al hoyo y el vivo al bollo.

Su aplicación en estos velorios filipinos, no tiene desperdicio ni vuelta de hoja.

Estos usos y costumbres no se crea que sólo los observan las familias poco civilizadas, las conservan y practican las ricas é ilustradas.

***

Se ha reseñado los entierros que se efectúan en las poblaciones grandes; ahora toca bosquejar los que hacen de sus muertos los pueblos del interior, menos civilizados, los *mondos*, *igorrotes* y *remontados*.

Igorrotes y *mondos*, son salvajes infieles que no están convertidos á la religión cristiana. *Los mondos* pueblan las montañas de las Islas Bisayas. *Igorrotes* los que viven y habitan las montañas del Caraballo (Luzón).

Los pueblos del interior, aunque convertidos á la católica religión, están aún impregnados de fanatismos, supersticiones y creencias absurdas.

Aun están empapados del *diuatismo*.

Diuatismo, religión antigua que profesaban los bisayos.

En estos pueblos, al acontecer la muerte de un individuo, se busca la *plañidora*, y ésta, á los piés del muerto, con lastimero acento entona cantos fúnebres, derramando abundantísimas lágrimas. En su torno, la familia, parientes, amigos y vecinos, en actitud compungida, la escuchan con religioso y sepulcral silencio.

Repite de dos en dos horas esta función ante el cadaver, función que, á veces, convida á llorar y otras, á reir.

En los intérvalos, refiere alegremente chascarrillos y cuentos á las mujeres y chiquillos.

Son, generalmente, estas *plañidoras* viejas harapientas y legañosas. Su cometido, además de gemir y llorar al pie del cadaver, es velar también durante la noche, sola, al difunto.

El fúnehre recinto se alumbra con *tinhóy* (lámpara de aceite de coco).

La llegada de la *diuata* (sacerdotisa), vestida de *patadiong negro* y camisa blanca con *capisayo amarillo*, que se la pone al penetrar en el umbral de la funeral morada, es imponente y es espectáculo de variadas sorpresas.

La *diuata* era la sacerdotisa en la religión idólatra de las Islas Bisayas. Aunque, al parecer, está destruída y olvidada por la influencia del cristianismo propagado por las órdenes religiosas, subsisten aún vivamente sus reminiscencias en los pueblos del interior.

Testimonio elocuente es la muerte del cura párroco del pueblo de Túgbugan, acontecida por el año de 1876 á 77, que, queriendo impedir y desbaratar, llevado por su celo evangélico, con su presencia la función religiosa de los *diuateros*, que se verificaba en un camarín, á dos leguas del pueblo, pereció cosido de puñaladas en manos de éstos.

Era día de jueves santo.

Según tradiciones populares, en esta religión que antiguamente profesaban los bisayos, no habia *sacerdotes*, sino *sacerdotisas*, y hasta la época presente, por lo que se observa, se cumple fielmente la tradición.

La presencia de la *diuata* en la casa mortuoria, es recibida y acogida con respeto y veneración.

Ella, con todos los presentes, se constituye en la alcoba donde yace el cadaver, y ante éste, ejecuta un sinnúmero de aspavientos y eleva jaculatorias á los cielos demandando inspiración á los espíritus.

Ella, como de antemano atisva, escudriña y taimadamente pregunta acerca de los enfermos, que luego de muertos tiene que acudir en desempeño de su ministerio religioso, sabe préviamente, si ha fallecido después de una agonía prolongada como los tísicos, por ejemplo, ó los tifóideos delirantes, ó de una muerte repentina, como los atacados de una congestión ó de resultas de una ruptura de un aneurisma.

Terminadas sus jaculatorias y oraciones, súbitamente pone la mano izquierda en la frente del cadaver y en actitud grave, seria, elevados los ojos al cielo, con tono profético pronostica y dice:

«*Que los espíritus la han revelado, que el alma del finado mora en las mansiones oscuras, en las tinieblas, por las faltas que ha cometido, que*

en esta vida no ha purgado, á pesar de haberle concedido los espíritus plazo largo, como lo prueba la prolongada agonía que ha sufrido. El muerto no se ha acordado, en los momentos de su agonía, de los espíritus que le protegían, sino de los goces de esta vida que abandonaba.

En ocasiones distintas, dice, cuando el fallecido era vicioso y se ha muerto repentinamente:

Su calág (alma) vaga por los espacios, interin los espíritus buscan un animal inmundo donde encarnarla, por cuanto ha sido el hombre ó la mujer que se ha entregado asquerosamente á los vicios y carnales placeres.

Las otras manifestaciones son cortadas por este mismo estilo.

Creen en la *metemphsicosis* de las almas.

Observando todo esto, espectáculo es que trae á la memoria los oficios de la antigua pitonisa romana.

Luego pide, en ademán de imperio, que venga á su presencia el jefe de la familia ó la viuda, y ésta ó aquél, se presentan con la cabeza inclinada en señal de respeto.

La *diuata* encarece y en tono patético exclama:

¡Que para aplacar las furias de los espíritus contra el calág del muerto que ha abusado en esta vida, de sus misericordias, es menester hacer sacrificios y elevar oraciones á los espíritus malignos para que se apiaden del difunto!

En su virtud, ordena: que, según el sexo del que ha fallecido, se la entreguen, si es hombre, *tres gallinas blancas; tres gallos negros si es mujer;* tres libras de arroz blanco *bisayá* y tres granos de incienso.

Arroz bisayá es arroz cuyo grano es grueso, de nítida blancura y de aroma exquisito.

Tenidos en su poder todos estos enseres del sacrificio, con una tohalla, que allá se llama *paño de manos*, verifica la ablución pectoral del cadaver.

Hécho lo cual, demanda que se la dén nueve *granos de palay*, que los esparce encima del pecho del cadaver del finado ó de la finada.

Da de comer de estos granos á cada gallo ó gallina, tres granos en el mismo pecho del muerto.

Concluído esto, con una cuchilla delgada de punta fina y sumamente afilada, que consigo trae, con habilidad pasmosa pincha á estas aves de corral en cierta parte de la cabeza, que mueren instantáneamente brotando sangre de impetuoso chorro, que son recogidos en una aljofaina.

Rocía con esta sangre la frente y la región pectoral del muerto.

Terminada esta ceremonia *diuata-religiosa*, con paso mesurado y erguida la frente, con toda la seriedad de una sacerdotisa, se aleja de la casa, *balután* en mano, donde van contenidos los elementos constitutivos para el sacrificio, marchándose hacia el *talun* de los sacrificios.

Balután ó *pinutus*, quiere decir lío.

Talun, talunan es bosque.

Es creencia arraigada entre los *buquidnon* (monteses), que en los bosques moran los genios del mal, que son los dioses protectores del lugar. Por estas creencias absurdo-fanáticas, antes de hacer sus operaciones en los bosques: cortar árboles, talarlos y arrancarlos para convertirlos en campo fértil al servicio de la agricultura, demandan piedad á estos espíritus, á los *tamaño;* en apoyo del permiso que solicitan, hacen sus jaculatorias y oraciones consiguientes.

Tamaño son los espíritus malignos de los bosques.

Se ha dejado de consignar si el muerto era entregado á los vicios, además de los referidos gallos ó gallinas, *la diuata* exige tres palo-

mos y la cabeza de un cerdo, que deben entregársela al toque de ánimas á la entrada del bosque de los sacrificios, que ella previamente indica.

Todo esto tiene lugar en las defunciones que acontecen en los barrios distantes y lejanos del pueblo, guardando exquisito cuidado la barriada y la familia de que no llegue á oídos y conocimiento del párroco.

Con todo este fárrago de actos supersticiosos, la cuitada familia del finado tampoco echa en olvido los deberes de la otra religión á que, al parecer pertenecen.

Entre el diuatismo y la plañidera, se efectuan los rezos del *decenario cristiano* ante el cadáver.

Se le lleva á la iglesia parroquial y se le entierra en sagrado.

Son pues, los funerales en los pueblos del interior, una mezcolanza de creencias contradictorias de dos religiones antagónicas (1).

***

En lo que á los párvulos toca, surge otra variedad de espectáculo.

Se viste al cadáver de la criatura segun el nombre del santo que llevaba en vida.

Si era de nombre Santiago, la visten tal cual como el santo está representado en su imágen. Por medio de un bastidor de caña, sujetan el cadáver del niño encima de un *caballo de madera* y éste colocado encima de un carro triunfal lujosamente adornado, con todos los detalles, arreos y armaduras, es paseado por todas las calles del pueblo, antes de llegar á la parroquia y ser conducido al cementerio.

Et sic de ceteris. Segun el *santo* ó *santa* de su nombre, era la postura del cadáver puesto en el carro.

Alguna vez se ha visto que, por la mala confección de la armadura ó bastidor, se ha caído de su trono el cadáver á tierra, hecho una lástima.

En todos estos casos, no falta nunca una banda de música ú orquesta lanzando al espacio, alegres aires; y por comienzo y remate la *marcha real, la marsellesa* ó *el himno de Riego.*

Llegado al cementerio, se coloca el cadáver en el ataud y después:

Pax cristi con *guadeamus* del festín *ad hoc* preparado.

Estos apuntes están tomados de un Diccionario Enciclopédico y Geográfico Hispano-Americano.

***

En lo que conviene al funeral de los *igorrotes, mondos* y *remontados* son sucesos curiosos, dignos de estudio.

Remontados, son los cristianos renegados que se internan al monte incorporándose á la agrupación de los infieles, por negarse á pagar el *buhis,* que es lo mismo, *tributo al Rey.*

Cuando ocurre una defunción en el *pulú;* la barriada de forma cuadricular se rodea de un grueso *calat* extendido á todo lo ancho y largo del barrio.

---

(1) Todo se refiere á los pueblos del interior que, hace poco han entrado en el camino de la civilización; mas no, nunca en las poblaciones cultas que son altamentes católicas.

Este es la señal del duelo.

Los cuatro ángulos del cuadrado son vigilados y guardados por individuos ó *tauos*, cuyas guardias se renuevan cada cinco horas, *sanducó* ó *terciado* en mano, pistola y *paná* en el cinto.

El objeto de estas precauciones y vigilancias es hacer caza á cualquier individuo de otra barriada ó *ranchería* que acertara pasar en su contorno. Su muerte es segura si es cogido, con el fin de proporcionar compañía al finado.

Pulú, es barrio ó *ranchería*.

Calat, es un cordel grueso, hecho con la corteza de la palma denominada *burí* ó *bonhút*.

Sanducó ó *terciado*, es un *machete* largo, estrecho de filo cortante.

Paná, significa saeta.

Al muerto *igorrote*, *mondo* ó *remontado* se le unge todo el cuerpo con resina olorosa y varias yerbas aromáticas con el fin de retardar la descomposición.

Hecha esta operación, que semeja á una especie de embalsamiento antiguo egipcio y oriental, se coloca el cadáver en una silla de caña toscamente labrada, armado de todas sus armas y tropeles, se le conduce procesionalmente desde el cuarto mortuorio, á la cocina, se le pone á la parte trasera del *fogón* bajo dosel de verdes hojas que exhalan perfume con la cara frente al *fogón* donde está el altar de los *anitos*.

Anitos, son ídolos de piedra ó madera que representan *los dioses lares*. Sus altares son fijamente el fogón.

La viuda é hijos del finado en los ángulos de la cocina lloran y gimen, y entre gemidos y suspiros hacen relación de la vida y hechos del padre y esposo.

Toda la ranchería desfila ante el cadáver en señal de duelo, presentando armas.

La presentación de las armas entre esta gente selvática, es cruzar los pies de izquierda á derecha y el *sanducó* ó *terciado* cruzado en la región abdominal, filo arriba.

Las comilonas y las libaciones de *tubá* y pangasí se suceden unas tras otras y no se interrumpen, efectuándose en presencia del cadáver de *su abian*.

Abian, amigo, compañero.

Si al cabo de tres días no se haya podido hacer muerte, por los guardianes, de algun individuo de otra ranchería que se haya atrevido atravesar el *cordón;* se prepara á la operación de tronchar, cortar un *ponó* de cocotero ú otro árbol adyacente a la casa mortuoria.

Por medio del *uasay* ó hacha ó *lagarí* se efectua esta operación y á punto de tumbar ó caer al suelo, se avisa á la fúnebre comitiva.

Esta, saca el cadáver del sitio donde estaba colocado, es llevado en hombros en su silla por los amigos y deudos más cercanos de la familia.

Ponó, un tronco de árbol.

Lagarí, sierra.

Es bajado por los que lo llevan, de peldaño en peldaño pie izquierdo antes que el derecho sucesivamente.

Al instante de poner pie en tierra, óyese y resuena en el espacio, el brusco, sordo y duro ruído que produce el árbol ó el cocotero en su caída.

¡Es la campana funeraria que anuncia el entierro de un habítante de las selvas!

Colocado el cadáver en el *círculo de las calaveras*, en su torno, baila toda la ranchería una danza muy parecida á la *macabra*.

En esta ceremonia, no faltan nunca las libaciones.

La tubá, el *pangasi* y el aguardiente de *nipa* son bebidas en *tabos;* y antes de catarlos, el jefe de la ranchería vierte algunas gotas sobre las calaveras colgadas encima de las cañas.

Es una especie de expiación, de propiciación en sufragio del alma del difunto.

Estos moradores de las montañas entierran sus difuntos á media noche con acompañamiento y alumbrado de *Juepe*, *salung*.

Juepe, *salung*, son hachas hechas de las hojas secas del cocotero con brea.

Ponénle el cadáver dentro de un ataud hecho de un tronco de árbol, con todas las armaduras que usó en vida, le entierran de pie; de cara al Oriente en un hoyo abierto en lo más intrincado de la montaña.

Cuando un jefe de la ranchería se muere, se hace los mismos ritos, con la diferencia que su sitial se coloca encima del *dapúg* rodeado de los *Antos* y se rinde á sus pies todas las armas formando trofeo, quedando desarmada durante el duelo, toda la ranchería menos los guardias que cuidan el *cordón*.

El nuevo jefe que le sucede, en la última ceremonia que se verifica en el *círculo de las calaveras*, le eleva y le proclama como una de las divinidades menores. La familia le rinde adoración y le reconoce como uno de sus dioses lares.

Un *Anito* más en el *dapúg*.

Dapúg es el fogón.

Tales son las fiestas fúnebres á la ligera descritas, que los *mondos*, *igorrotes* y *remontados* hacen en sus dominios, en honor á sus muertos.

Entre los más célebres y famosos jefes de los *mondos* y *renegados* de las montañas de la isla de Panay, cuéntase ocupando suprema primacia, Damá.

Era Damá un hombre pequeño pero denodado, valiente y arriesgado, no conocía los peligros. Conquistó su puesto en cien y cien combates entre ranchería contra ranchería. Era el *mondo*, segun cuentan las crónicas, que más ha perdonado vidas porque en medio de sus bríos y coraje guerreros á modo de salvaje, era magnánimo.

Los suyos le han temido, respetado y adorado como un ídolo.

Los *cuadrilleros* y los tercios obedeciendo órdenes del Gobernador político-militar de Ilo-ilo, cuantas veces han intentado penetrar en sus dominios para reducirle, otras tantas se han estrellado en sus esfuerzos.

Era el terror de las montañas de Madiáas, pero al mismo tiempo, protector de la agricultura en aquellas alturas. Según refieren los mismos *mondos*, á su iniciativa era debido el fomento, el incremento de la siembra del cacao en aquellos montes.

Los pueblos situados en las faldas de la montaña donde residía Damá, han asegurado y afirmado que el jefe de los *mondos* no se había dedicado nunca al bandidaje, ni era de instintos feroces. Al contrario, si valiente hasta la temeridad, era de trato afable.

Los estragos que hubieron causado los bandidos del llano, al jefe de las rancherías de los remontados y mondos se le habían cargado los muertos.

Por eso, se le había supuesto sanguinario y desalmado; y por todas estas calumnias, había sido perseguido, y pregonada su cabeza.

Madiáas, en tiempos de Damá, era inaccesible, no tenía más que veredas y atajos muy pendientes. Y la madriguera de esta celebridad estaba situada en la próeminencia de la misma montaña con valladar inexpugnable.

Cuéntase de una famosa hazaña de este hijo de la montaña, digno de una leyenda.

Tuvo un día, un encuentro con las fuerzas del gobierno que le perseguían tenazmente; y éstas á punto ya de llegar á la cima, cuando aprercibido el intrépido Damá luchó sólo á brazo partido con ellas. Arrojóles los montones de piedras, agrupados junto á la boca de la pendiente, preparados para servir de metralla en estos casos extremos. Hízolo con tanta rapidéz que no les dió tiempo para hacer fuego contra él.

La lluvia tremenda de piedras hizo retroceder despavoridas á estas fuerzas.

Desde entonces databa que le hayan tenido por ídolo los suyos.

Los *igorrotes*, los *mondos*, los *remontados* como todos moradores de la selva y, aun muchos cristianos del interior creen con fé ciega en la virtud del *anting-anting*.

Anting-anting quiere decir amuleto.

Hay *anting-anting* de grados diferentes, de virtudes parciales, y *anting-anting* que reune todas las virtudes.

Según los admiradores de Damá, el amuleto de éste, posee todas las omnímodas potencias y virtudes: por eso era invulnerable é invencible.

Inde lucpan, segun dicen, esto es que no le llega ni le hace mella las balas.

Refieren los mismos, que Damá en medio del fragor del combate, aparece y desaparece, se hace visible é invisible según le place, y con la sola mirada de sus ojos, anonada y abate al enemigo.

Relata refero, segun me lo cuentan se les cuento.

La muerte de Damá acaecida hace cerca de once años, ha sido grandemente sentida y llorada por sus *sacopes*, vasallos.

Damá ha fallecido de muerte natural, de vejez.

Berdin que le reemplazó en la jefatura, sigue las huellas de su antecesor; más no llega á la altura ni al prestigio ni al ascendiente de aquél.

***

Tancad, era el héroe de las cordilleras del Caraballo, (Luzón); sus proezas anduvieron contadas de boca en boca en los pueblos de Tayabas y en todos los de la isla de Luzón pero era un bandido sanguinario y furibundo, violador de mujeres é insaciable en sus matanzas.

Ha sido ahorcado en el campo de Bagumbayan.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Baño de Mar

BAÑO DE MAR

Se ha hablado de los baños caseros, de los de río, ahora toca su turno decir algo de los baños de mar.

Retrata la lámina que reseñamos, á los bañistas junto á la orilla, metidos entre manglares y bajo la sombra de frondosas gramíneas.

Así como en la península se dice y se hace *juerga*, pasando un día de campo; en Filipinas se hace *buen comer*, pasando un día de mar.

Resulta día alegre y divertido estos baños que se efectúan en el mar.

Reúnense varias familias amigas, numerosa juventud de *baguntaos* y *dalagas* rebosando sus corazones amor y sus fantasías preñadas de risueñas ilusiones, alegres emprenden la *gira* al mar.

La orquesta tiene un papel indispensable en estas excursiones para el *sa-ut* ó *sayao*.

Dalaga, joven casadera.

Sa-ut, *sayao*, baile.

Ancha balsa de cañas preparada junto á la playa; ésta tiene un entarimado de madera.

Esta es la balsa destinada para el baile.

Otra balsa menos ancha de fácil manejo para los remos y *tucon* ó *tiquin* es al servicio para la expedición á los corrales de pesca.

Esta tiene su cocina, lleva todos los chirimbolos y enseres de guisar. Nada en ella falta para satisfacer apetitos de estómagos más exigentes.

Tucon, *tiquin*, es la punta de la caña, larga y fuerte, palo, que sirve, clavado en la arena, para empujar mar á dentro, la balsa.

La llegada de la expedición es saludada por la gente de mar amiga, con gritos de alegría.

Cambiados los vestidos con la ropa de baño, métese la comitiva en la segunda balsa, que se hace á la mar hacia los corrales, en busca de pescado.

Durante la travesía, los sones de la orquesta se confunden con la alegre gritería de la juventud, entregada á diversas y variadas expansiones.

Los aficionados á la natación se lanzan al agua y nadando siguen en pos de la balsa.

Los *sisí* apetitosos arrancados por los *baguntaos* de sus incrustaciones de madera ó caña, son abiertos por las manos finísimas de las *dalagas* y consumidos al instante.

Sisí es la ostra. Las ostras de Filipinas son más pequeñas que las de Europa, pero son más sabrosas y suculentas que éstas.

Las ostras se crian en los mares malasios, de esta forma:

Confecciónanse balsas de caña ó madera escogida, cógense varias ostras incrustadas en las rocas, y metidas entre las piedras que se cargan para su sumersión, los buzos entierran en las arenas estas balsas cerca de la playa.

Al cabo del año ó año y medio, se sacan á flote estas balsas *ostreras;* y se ven erizadas y matizadas de los vivalbos, que, incrustados, se contemplan en los nudos del *cauayan* ó de la madera, incitando los apetitos de calígulas ó refinados gastrónomos á devorárselas.

Las ostras de caña son superiores á las de madera.

Repetimos que el *sisí* de Filipinas es pequeño, pero de gusto exquisito.

La balsa, á veces tarda hora y media en arribar al *punót*, cuando el viento es recio y sopla en sentido contrario.

Entre *sisí* y *sisí* ú ostra y ostra, hacen su baño *tabeado* las *dalagas*.

Algunas de éstas, las más atrevidas, se deslizan fuera de la balsa, agarradas y asidas en un *ponó* del *saguing* flotante en el agua como una especie de salva-vidas; rodéanlas en su torno jóvenes prontos á su auxilio al menor descuido ó por cualquier incidente que pudiera sobrevenir.

Punót es corral de pesca. Estos *corrales* son exclusiva y genuinamente inventos filipinos. En ninguna parte del resto del mundo se ve esta forma y especie de pescar.

Consiste este artefacto piscatorio, en una red de varillajes de *caña espina* ó *bambú*, enlazados y tejidos, unidos con los *lingotes* de palma brava.

Esta red, fija en todo tiempo en el mar, se extiende de cinco metros del mar desde la playa á legua y media de mar á dentro. Su término es un semicircular formando una perfecta espiral.

En la primera semi-circular de la espiral existe una abertura con su trampa, que se abre de fuera á dentro, por donde entran los peces ávidos de devorar el cebo que de antemano estaba preparado.

Son estos *corrales* fijos, inmóviles, por medio de los *usoc* y puntas de cañas.

Usoc se llama cuando es tronco de madera, y *tucon* cuando es una punta de caña.

Saguing, es plátano, y *ponó*, tronco.

Encima de la espiral ó de la semi-circular, cuyo nombre técnico es en *bisaya*, *bunuan*, hay un enverjado sirviendo de plataforma, desde donde los *manug-isda* (pescadores), por medio de una pequeña red, con poco trabajo cogen los pescados grandes y pequeños que incautamente han entrado en el *punót*.

A veces, un riego de agua echado por medio de un *vàlde*, por cualquier joven jovial á las *dalagas* preocupadas en la operación de *balbag* de los *sisís*, determina esta ocurrencia clamoreo de voces melifluas que encanta y recrea.

Perspectiva brillante ofrecen estas diversiones que en el mar se realizan.

Desde que se entra en la balsa hasta que se sale, es una continuada serie de alegres expansiones.

Entre baño y baño, bocado.

A la llegada al *punót*, era cosa de presenciar y oir la algarabía que se produce entre *dalagas* y *baguntaos*.

Cadà joven disputa á porfía obsequiar á las lindas *dalagas*.

Si de un *punót* no se coge pescado, se va á otro *punót*.

En estas ocasiones, los jóvenes, en vez de ceder el puesto á los curtidos y diestros *manug-isda* (pescadores), usurpan su lugar encaramándose en el enverjado, manejando las redes para coger los peces prisioneros en el *bunuan*.

Las gallardas pollas preparan las ollas y el sartén, en compañía de las graves mamás, para cocinarlos.

De la red al fuego, los peces vivitos y coleando.

Los padres de familia, con el baño en sus cuerpos, contemplan regocijados y contentos á sus hijas é hijos en sus disputas y porfías dando amenidad á la *gira*.

En estos momentos supremos, la expansión reina en el fogón; es cosa de ver la cocina.

Las madres impotentes de contener á sus hijas en sus culinarias travesuras.

Ellas picarescamente declaran fuera de la cocina á sus mamás, y las mandan con cariño y mimos á que tomen baño.

Ya han conquistado el fogón, las dalagas.

Con la mata de pelo destrenzado que llega á los tobillos, chorreando agua, unas asan el *tuloy*, otras cuecen el arroz, ya algunas hacen el *inun-on* en bisaya, *sinig-ang* en tagalo, ya quienes preparan el *quinilao* ó *quilauin* de pececillos; ora unas quitan las escamas del *bangrús* (pescado de vivero) para asarlos, ora otras condimentan la suculenta salsa para el lechón, que en un extremo de la balsa se está concluyendo de asar.

Inun-on, sinig-ang es un guiso sencillo que consiste en hacer hervir los peces en una olla con agua suficiente, cuyo caldo se acidula con *sambag* ó *ibá*.

Sambag, tamarindo.

Ibá es una fruta agria de un árbol cuyas hojas son arracimadas.

Quinilao ó *quiláuin* es una ensalada de pescado.

Bangrús es un pescado de vivero que no tiene parecido en Europa, de gusto delicado y es plato que se sirve en los grandes banquetes.

Las dalagas, al arrebatar el *lu-ag* ó *sanduc* de manos de sus queridas y amadas madres, no han hecho más que cumplir con su hermoso empeño.

En los estados de Neptuno, las *náyades y sirenas* son las que preparan y guisan los manjares de los dioses.

Lu-ag, sanduc, cucharón de cocina.

Concluída la pesca, aléjase la balsa del corral, en lento y cadencioso movimiento hacia la playa, haciendo abordajes para hacer tiempo y celebrar la comida en pleno mar.

La presencia de los jóvenes pescadores animan y aumentan la bulla en la cocina, y de pescadores conviértense en pinches y camareros de las lindas cocineras.

La comida está servida.

Hé aquí en un *tubó, bilao* la blanca *morisqueta*, en otro el sabroso lechón ya partido en pedazos, y en varios platos *inun-on*, el *inahao* y el *quinilao*. En su alrededor, toda la gente comiendo alegremente con envidiable apetito.

Hasta los padres y madres en estas diversiones pierden su gravedad, con jovial alegría recordando sus tiempos pasados, echan su *cuarto á espadas* entre las expansiones de la juventud.

Apenas se llega á la playa, toda la comitiva se echa nuevamente al baño sin que los horrores de la digestión les haga el menor daño.

La costumbre connaturaliza y conjura los males de las funciones del organismo.

Ya vestidos, se trasladan á la primera balsa que, adornada con gallardetes y bajo toldo de hermosos follajes y perfumadas flores, está convidando, ansiando á que Terphsícore sea la diosa de aquel suntuoso salón surgido de los dominios de Neptuno.

La orquesta lanza sus melodías al aire, el baile empieza no terminando hasta más allá de las doce de la noche.

Al anochecer se ilumina y se alumbra la balsa con farolillos á la veneciana.

Los filipinos, bailando, son incansables.

Terminado el *sa-ut*, vuelven al pueblo ó á la ciudad, alegres y divertidos al són de la orquesta.

***

Los baños de mar que se hacen en Europa durante el estío, no es costumbre hacerlos en filipinas.

Van al mar, las familias de aquellas islas, para pasar un día divertido.

Conforme las familias acomodadas de la provincia de Barcelona tienen *sus torres*, las de Reus *sus masías*, las del resto de la península *sus quintas*, *sus cortijos*, para solaz y recreo; pocas familias hay en Filipinas que no tengan *su punót*, *su punong* para ir á divertirse un día dado.

Estas giras al mar se realizan regularmente en los meses de Marzo, Abril y Mayo, en que el mar es tranquilo y en deliciosa calma.

El 24 de Junio se celebra el día de S. Juan Bautista en los pueblos playeros de Filipinas con un gran festival en los dominios de Neptuno.

Balsas innumerables para baile, adornadas con arte y exquisito gusto, paséanse magestuosas sobre las ondulaciones del líquido elemento á los sones de varias orquestas, pues que cada balsa de estas lleva su orquesta, si no una banda.

Balsas de castillos de fuego y luces que, cuando encendidos, dan un fantástico aspecto al mar, surgiendo de sus aguas reflejos de variadísimas combinaciones, superior á las soñadas por la fantasía.

Juegos de cucañas, *palumbá* atravesando gruesas apuestas.

Durante el día, las aguas erizadas de las cabezas de un sinnúmero de bañistas.

En las playas un hormigueo de gentes que, alegres, se divierten contemplando las balsas ricamente adornadas.

San Juan es la fiesta más divertida en Filipinas.

Fot. F. Laurean

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Una Calzada

UNA CALZADA

CALZADA es el camino vecinal que se dirige de un pueblo á otro.

La *vista* que se trata de bosquejar representa una de las mejores calzadas de los pueblos filipinos.

Más que calzada, por su anchura y amenidad del sitio, es un paseo.

No tiene aspecto de carretera; si es calzada es poética y deliciosa, que convida á pasearse en ella, soñando en las hermosas ilusiones de la vida, en el amor.

Está tomada la *vista*, el día en que se celebraba la fiesta en la barriada; por esto se ven varios tipos indios que se han prestado á ser retratados.

En un punto se divisa una carroza vacía arrastrada por un *tauo*.

En otro punto, *talisayes* con su *arurông*, que, luego de crecidas, hermosearán la esbelta calzada.

Talisayes, son los castaños, almendros de la india.

Arurông, es un enverjado de caña en forma de *enrollado*.

Marginan la calzada frondosas *cañas-espinas*, cuyo follaje presta sombra al fatigado caminante.

En su contorno varias casas de campo; unas de *nipa*, otras de *tabla* y *zing*, con sus glorietas y jardines.

Esta calzada es pintoresca y ofrece encantadora perspectiva.

Pocas calzadas hay cual esta en Filipinas, como no sea la de Sampaloc en Manila.

Las casas de caña son construídas de los troncos de esta gramínea con el *úay*, sin empleo de clavo ni hierro ninguno.

Su techumbre es de *nipa* ó *dagamí*.

Frescas, muy frescas son estas casas, y durante la época de calor sirven para el veraneo de las familias ricas.

Uay son los filamentos de la corteza del *bejuco*, muy resistentes.

Bejuco es una enredadera espinosa, de utilidad grandísima en las varias industrias filipinas.

Nipa es una palmera enana de hojas anchas, que, secas, toman el nombre de *nipa*, sirviendo para la techumbre de las casas de caña. Su fruta, cuando es tierna, dulce y sabrosa, y es confitura exquisita y delicada en las mesas filipinas.

Esta fruta se llama *pung-ó*.

La corteza de la *nipa* se llama *sá-sá* y es sucedánea de la quina; en extracto ó en cocimiento cura las tercianas y calenturas intermitentes.

Dagami son las hojas del *humay;* castizamente dicho, es el heno.

La calzada ó carretera que á la vista se presenta ofrece poético aspecto.

En las provincias y pueblos filipinos no existen carreteras ni calzadas provinciales ni del gobierno, sino todas vecinales ó comunales.

De la recaudación de las *fallas* y *polos* se hacen estos caminos, carreteras y calzadas.

El *gobernadorcillo* y el *común de principales* son los encargados de abrir y mejorar estas carreteras.

Los *polistas* son los que trabajan para empedrar y emplear hormigones en estos caminos.

Hay un inspector de caminos y calzadas, nombrado por el gobierno de la provincia, que recae generalmente en un cabo ó sargento peninsular, con cuarenta pesos fuertes de sueldo, deducido de los fondos locales y comunales.

Fallas, son la tributación personal que se efectúa en metálico.

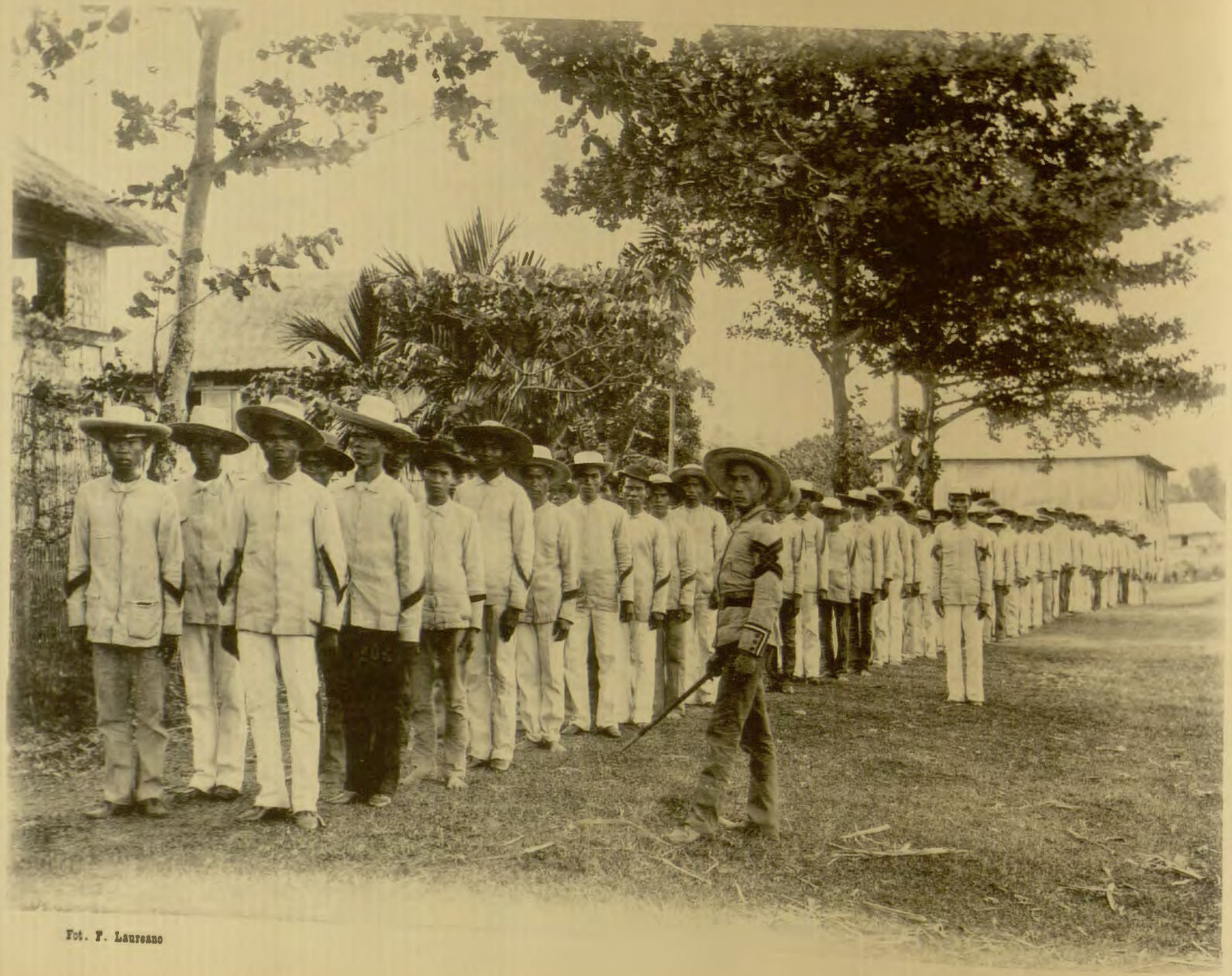
Polos, son el servicio personal forzoso durante treinta dias, lo que por otra denominación se llama *prestación personal.*

Gobernadorcillo, alcalde del pueblo.

Común de principales, su consejo popular.

Polistas, son los peones camineros que zanjan su prestación con su trabajo personal.

Apesar de estos tamaños servicios, en su mayoría, las carreteras y calzadas, en tiempos de lluvia son intransitables, con baches y charcos profundos que interrumpen semanas enteras la comunicación entre un pueblo y otro.



Fot. F. Laureano

Los Cuadrilleros

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

LOS CUADRILLEROS

Antes de bosquejar la silueta de este *flamante* cuerpo de guardias peculiarmente filipinas, analicemos lo que es *cuadrilla*, de la que es derivado *cuadrillero*, en su acepción genuinamente peninsular.

Cuadrilla, según el Diccionario de la Academia y varios diccionarios consultados, es junta de muchas personas para un intento ó fin determinado. En su segunda acepción es cualquiera de las cuatro partes de que se componía el Consejo de la Mesta, que eran las de Cuenca, Soria, Segovia y León. En su tercera y última acepción es junta de ciertos hombres que formaba la Hermandad para perseguir á los malhechores en los caminos.

Cuadrillero, es el cabo de cuadrilla ó individuo de la misma.

Según una obra consultada, es la guardia rural en Filipinas.

La fototipia objeto de esta descripción representa á la cuadrilla en el campo de instrucción.

Van uniformados con su *semi-guerrera-chaqueta-camisa* de rayadillo (*saguin-saguin*), sombreros de *buri* ó caña, forrados de tela blanca.

El jefe de la cuadrilla lleva chaqueta blanca cerrada, pantalón negro, quizá de *guin-gon*, con el espadín en el cinto, y en la bocamanga y brazo las insignias de su atoridad.

Está haciendo la instrucción de marcha y evoluciones á los nuevos ingresados en la cuadrilla.

Los cuadrilleros, en las islas Filipinas, propiamente definidos, son los vigilantes ó guardias populares que mantienen el orden en las poblaciones filipinas, bajo cuyo cargo está encomendada la persecución de los *buyong*, *tulisanes* y otros criminales.

Están bajo la jurisdicción del gobernadorcillo del pueblo, de quien compete sus nombramientos.

Son individuos auxiliares del cuerpo de la Guardia Civil-veterana en casos de demanda de ayuda.

Puede decirse que, así como los municipales en la península, son la guardia armada del alcalde y del Ayuntamiento; en los pueblos Filipinos, los *cuadrilleros* son la guardia armada del gobernadorcillo y del *Tribunal*.

Están armados de fusil de *chispa* y *talibung* en el cinto.

Buyóng, *tulisanes*, son los ladrones, malhechores y bandidos.

Tribunal es el consejo popular; no puede decirse *municipal*, porque en casi todos los pueblos filipinos no hay noción del municipio.

Tribunal, en su acepción más lata: es la casa comunal donde se celebran los consejos populares (*sapul*) bajo la presidencia del gobernadorcillo.

Talibung. es el machete propiamente dicho.

Los *cuadrilleros* son un cuerpo, en el Archipiélago, de reciente creación.

Su institución no data más allá de treinta y cinco años.

Antes desempeñaban sus funciones, entonces eran en circunstancias difíciles y penosas, los *comisarios del Tribunal*.

Los comisarios eran *tauos* escogidos, fornidos, de valor probado, que no se arredraban ante el enemigo ni ante los peligros.

La armadura de estos comisarios eran el *bancaó* y *sanduc-ó*.

Eran en tiempos pasados, la amenaza constante de los *buyong* y *tulisanes*.

En sus persecutorias excursiones á las montañas iban con *salocót* de *nito* con adornos de plata.

Además del sueldo que disfrutaban, tenían parte del botín que cogían de los foragidos bandidos.

Hoy, con la creación del cuerpo de cuadrilleros, estos comisarios, en número ya exiguo, están reducidos, en sus funciones, á ser simples ordenanzas del Tribunal.

Los cuadrilleros, además de su cometido de capturar *tulisanes* y *criminales*, apresar vagamundos, hacer la vigilancia y mantener el orden público en los pueblos, prestan guardia en las prisiones de los *Tribunales*, sus individuos son correos camineros y portadores de oficios y comunicaciones oficiales al gobierno de la provincia y de un tribunal á otro.

Han sustituído en el desempeño de estas funciones á los que antiguamente se llamaban *oficiales* del Tribunal.

El jefe de los cuadrilleros es por lo regular, un cabo ó sargento indígena, licenciado del ejército.

Con su flamante uniforme y con sus galones, muéstrase ufano entre la vecindad, se da tono, y toma los humos no de un oficial, sino de un jefe de ejército.

Además, al hacerse cargo del cuerpo de cuadrilleros, se le da y toma el pomposo nombre de *capitan* ó *comandante* de la cuadrilla.

No es, pues, extraño que sea *soplado* ó *hanginón*.

En su vida nunca las ha visto más *gordas*.

Soplado, es orgulloso, ufano.

Hanginón, llena de viento la cabeza, vanidoso.

Los cuadrilleros, sus individuos ó números, cual en la *jerga militar* se dice, son sumisos al jefe, observan escrupulosamente la disciplina y cumplen con exactitud sus leyes y reglamentos; lo que demuestra que el indio filipino, en las filas, es dócil y obediente, esclavo de su deber.

Hubo un general quien dijo: «dadme un cuerpo del ejército filipino indio y llegaré victorioso hasta Pekín.»

La disciplina y valor filipinos sobradamente probados son en la guerra franco-cochinchina.

No se hubiera tomado Saigon por la Francia, sin la temeridad de los ejércitos filipinos.

El indio antes de entrar en batalla, muéstrase tímido, amilanado; mas en el fragor del combate, se enardece, vuélvese león desconociendo los peligros, preso de súbita locura, valiente, temerario se lanza á los sitios más peligrosos y de difíciles compromisos en busca de proezas heróicas.

Por estos denodados empeños, vadeando con riesgo el hundoso rio Saigon y atravesando charcos de arrozales se ha podido apoderar y posesionarse la Francia del reino de Cochinchina.

Francia agradecida ha reconocido el valor, la temeridad, la indomable fiereza del ejército indo-filipino.

Consta en los anales y crónicas de aquella guerra.

Los militares, tanto oficiales como jefes ponen como modelo la pasiva obediencia y la disciplina de las tropas filipinas.

Volviendo á los cuadrilleros, su institución ha beneficado grandemente á los pueblos del Archipiélago.

El bandolerismo ha disminuído de prodigiosa manera y los robos en despoblado son casi desconocidos en los pueblos.

Cuando van en persecución de algun *bantúg nga buyong*, si no es cogido, es muerto: córtanle la cabeza y á manera de trofeo puesto á la punta de la bayoneta, llévanla al pueblo como prueba y testimonio que se ha cumplido la vindicta pública.

Bantúg, célebre.

Buyong, bandido.

Los cuadrilleros están exentos de *buhis* y *polos* ó servicios personales.

Buhis es la tributación que anualmente paga cada individuo ó vecino.

En las funciones religiosas, preceden los cuadrilleros en formación con la banda de música del pueblo al Gobernadorcillo y á toda la principalía que del Tribunal van á la iglesia á oír la misa mayor.

Todas las noches, al toque de las nueve con una *farola* multicolor de papel y con *redoblante* batiendo marcha, se dirijen en correcta formación desde los bajos del Tribunal que es su cuartel á la casa del gobernadorcillo á recibir órdenes el jefe de los cuadrilleros.

Este acto en los pueblos filipinos se llama *retreta*.

Los cuadrilleros están compuestos de un comandante ó capitán, de un sargento, cuatro cabos y cincuenta ó sesenta individuos.

Son pues los cuadrilleros, una institución que vela por la tranquilidad y bienestar de los pueblos filipinos.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Calendería

CALENDERIA

Calenderia es una venta ó puesto de comidas, bebidas y de todos suministros por la vida.

Es la *Calenderia* un pabellón ó kiosco toscamente construído de cañas con techumbre y paredes de *nipa*.

Tal es la vista que se intenta bosquejar.

La *Calenderia* está adjunta á la casa de caña y nipa bellamente construída y junto á un camino vecinal de alguna distancia de la población.

La casa está emparedada de pedacitos de caña diestramente tejidos; las ventanas son puntas de caña con maestría enlazadas, presenta esbelto aspecto.

La *Calenderia* si es pobre y mezquina en su exterior, hay de todo en su interior.

En ella se sirve de comer y de beber á los caminantes que transitan.

De todo tiene: de arder tabacos, cigarrillos, tabacos en hoja, de mascar *buyó, bongá, mascada, apúg;* de comer blanca *morisqueta, pusó, inun-on, sinig-ang, liná-gá, pakcio, guinamus, ugá, tinola, inihao nga manuc*, de beber espumosa tuba de todos los gustos, aguardiente de *nipa*, vino *sa lubi*, cerveza y gaseosa.

Además de los *pingan* citados, hay *tapa sang usá*, sang vaca, *isda nga minanticáan*, adobo y escabeche al estilo y gusto del país.

Tinola son pedazos de pollo cocidos en manteca con agua, jingibre, guarnecidos con pedazos de calabaza blanca. Es el plato obligado en las cenas filipinas.

Inahao nga manuc Pollo asado.

Vino sa lubi vino de coco.

Pingan, Plato.

Tapa sang usa, sang vaca, es tasajo de venado, de buey.

Isda nga minanticaan pescado frito.

La *tuba* segun el punto de dar fermentación á esta bebida por el *balúc*, resulta agria ó sabrosa.

Los *mananguetes, Sinto sungui, Vitoy* de antique, tienen fama de marcar con justicia y tino la efervescencia de la *tuba* por el *balúc*, resultando exquisita bebida.

En postres y golosinas, *saguing piña, atis, chicos*, limoncillos, *alfajor, ticoy, poto, cuacoy, calamay-hati* y otras cosas.

Buyó, betel, es una hoja de una enredadera, de forma de corazón de sabor acre que untada con poco de cal de las conchas marinas, un poco de bongá y algo de hoja de tabaco de lo bueno, mascan los indios filipinos dando á la saliva un color encarnado subido. Con mucha frecuencia durante el día hacen mascada.

Bongá es una fruta de la palmera gigante de tronco estrecho, esta fruta tiene el tamaño y forma de un datil; el hueso es el que se usa para mezclarlo con el buyo en la mascada. Es de sabor áspero y abundante en ácido tanico.

Mascada es una hoja de tabaco bueno hecha una trenza para unirlo con el *buyo*.

Apúg, es cal; la que se usa para el buyo es de conchas marinas.

Pusó, es arroz cocido contenido dentro de un envoltorio de tejido de hojas del cocotero. Es una variedad de la *morisqueta*.

Inun-on, *sinig-ang*, ya está explicado en el capítulo: «Baño de mar.»

Linú-gá, es cocido de carne ó de cerdo.

Páckcio, es pescado ó carne cocido cuyo caldo después de varias especies es acidulado con *su-á*.

Su-á limoncillo muy agrio.

Guinamus son pescaditos triturados que conservados en sal sirven para entremeses.

Ugá, pescado seco.

Mananguete, es el que recoje del cocotero, la tuba por medio del *cauit*.

Cauit es un cilindro de caña donde se vacía la tuba recogida del cocotero.

En estas *calenderias* por *sicaualo* se come bien y por *sicapat* se come hasta la hartura.

Sicaualo son diez cuartos, ó sea medio real fuerte.

Sicapat son veinte cuartos, ó sea un real fuerte.

Son varias las calenderias en los caminos vecinales.

Sirven estas para cobijar y prestar hospedaje á los viajeros y caminantes que á la mitad de la jornada, les sorprende la noche.

Véndese también en las calenderias ya elegantes las que se instalan en los tianguis semanales de los pueblos, el sabroso y picante *kari*, plato común y universal en todas las indias orientales y que son el plato favorito de los europeos cuando se hallan en el Extremo-Oriente.

El kari se hace ó de pollo ó de langostinos.

Se dividen en trozos el pollo ó pollos, se fríen en el sartén con manteca, luego de estar medio dorados, se echa una jarra de leche de coco y en el hervor, se echa los polvos de *Kari*.

Estos polvos son extraídos de varias yerbas aromáticas y picantes.

Como se guisan con salsa kari los pollos, se guisan lo mismo los langostinos.

Este guiso para comerlo se mezcla con un buen plato de *morisqueta*.

Se ha olvidado en su lugar de explicar los significados de ciertas frutas y pastas filipinas que aquí al final del mismo capítulo subsanamos.

Saguing, plátano; en el archipiélago hay más de setenta variedades de plátanos.

Piña, piña.

Atis, fruta de la familia de la guanábana, su cáscara semeja á la del piñón con próeminencias, pero es tierna y blanda, su carne sedosa y blanca de sabor dulce.

Chicos son los sapotes de Cuba.

Alfajor, *poto*, *cuacoy* son pastas y confituras hechas de la harina de arroz.

Calamay-hati es una especie de jalea hecha con harina de arroz llamada *pilit*.

Pilit arroz gomoso.

Las calenderias vecinales, son, por último, refugio de los pordioseros que no tienen albergue.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 34 y 32 — Barcelona

Tipo Carolino

TIPO CAROLINO

Aspecto soberbio, gallarda figura con musculatura de atleta.

Su continente no respira bravura ni ferocidad; sí infunde su presencia respeto, se adivina en su carácter dulzura, afabilidad en su trato.

Su barba poblada y su pelo crespo realzan su figura que atrae, y á no ser por su desnudéz, nadié verá en él al hombre arrancado de las montañas de Carolinas.

El tipo que retrata está fototipia tiene igual parecido al carolino *Pearipis* que figuró en la Exposición Filipina celebrada en Madrid el 1887.

Murió durante la exposición aquel desgraciado carolino de nostálgia, de desesperación con motivo de la muerte de su compañera y paisana Dolores Neiser, víctima de las calenturas tifóideas.

Era la vez primera, en aquella Exposición que se dió á conocer en Europa los tipos marianos y carolinos.

Y no eran ciertamente incivilizados como aquí antes se suponia.

La Antonia de los Santos y otro joven mariano hablaban correctamente el castellano.

La carolina Dolores Neiser, poseía los idiomas inglés, alemán y castellano.

Eran amables en sus tratos y encantaban la dulzura en su modo de expresarse.

Pearipis no hablaba más que el carolino.

Pero por medio de la mímica se dejaba entender y comprender, querer, era amigo de todos y simpático para todos.

Llevaba un aro grueso de hierro en la oreja.

Antes de los intentos atrevidos coloniales de Bismark que trató de apoderarse astuta y muy diplomáticamente de estas islas, se ignoraba la existencia de las Carolinas en toda España. Solamente los geógrafos eran los sabedores de su existencia, quizá hasta los gobiernos no estaban impuestos que las Carolinas eran y son posesiones de España por derecho histórico.

Como son islas pequeñas han sido descuidadas por nuestros gobiernos.

Los alemanes y los norte-americanos comerciando con estas islas, han dado por largo tiempo, vida y relativa civilización á los carolinos.

En vista del poco caso que hacian los gobiernos españoles de las Carolinas, el gran canciller de hierro intentó hacerlas colonia de Alemania provocando este hecho una indignación y una entusiasta manifestación de patriotismo del pueblo español, que puso en evidencia al gobierno ante la opinión pública.

Para dar mayor amenidad á este *Album-Libro* y conocimiento de sus lectores, copiamos de un «*Diccionario Geográfico*», algunos datos acerca de las islas Carolinas.

«El Archipiélago Carolino perteneciente en su casi totalidad á España comprende un número considerable de islas esparcidas en grandísimo espacio desde al meridiano de 136° 4" E. hasta el de 178° 46°, y desde el paralelo de 11° N. hasta el Ecuador, y situadas en la parte de la Oceanía llamada Micronesia.

Estan divididas estas islas en tres grandes grupos: Palaos Occidentales, Palaos Centrales y Palaos Orientales.

Todas estas islas son poco extensas. En las Palaos solo Yap y Babelzuap son de alguna consideración, y en las Centrales Bonebey y Hogoleu son las importantes. En las Carolinas Orientales no hay, en realidad islas sino una infinidad de islotes que forman apenas puntos perdidos en la inmensidad del mar.

Las Carolinas son islas en su mayor parte de escaso relieve, y algunas apenas se alzan pocos metros sobre el nivel del mar. De constitución madrepórica muchas de ellas, forman unos cuarenta grupos de atolores, cuatro islas altas (Yap, Ualan, Babelzuap y Bonebey) rodeadas de grandes arrecifes barreras, y un grupo también elevado y rodeado también de un arrecife con numerosos islotes (*Hogoleu*). Millares de millones de zoófitos trabajan en la formación de estas islas como de otras muchas del Pacífico del Atlántico y aun del Océano Indico, formando caprichosas cercas de arrecifes.

Algunas de las islas, las mayores y más elevadas son casi todas de orígen volcánico y ostentan en las faldas de sus montañas una espléndida vegetación. Las de origen madrepórico cubiertas tambien de cocoteros presentan un aspecto encantador. En cambio todos estos mares son muy peligrosos por los muchos bancos madrepóricos que interrumpen la navegación.

Encuéntranse en aquellas islas, montañas de altitud que podemos calificar de considerable, dada la escasa extensión de las islas. Una pequeña cordillera recorre las partes Norte y Central de Yap, y sus picos culminantes alcanzan cuatrocientos cuarenta y seis metros. En el grupo de Hogoleu hay varias islas con picos que se destacan bastante: el de la isla Moen mide 240 metros, el de Ruk 190, el de Doublon 210, el de Umol 180. Casi todos ellos parecen brotar del seno de las aguas, de tal suerte que apenas dejan en la superficie de estas islitas terreno alguno llano. Las alturas de la isla Bonebey son las más considerables del Archipiélago. Preséntanse escarpadas y cubiertas de bosques impenetrables y extensos manglares.

Situadas en medio de un océano inmenso, las Carolinas gozan de un clima esencialmente marítimo, es decir privilegiado. Con la monzón del N. E. se siente poco la humedad, es escasa la evaporación y no hay rocío, pero en la del S. O. los días de calma el rocío abunda.

Según las observaciones de los oficiales del «*Velasco*» el barómetro se mantiene en Yap á una altura media de 761 á 765°; la máxima en chubascos duros del N. el 15 de Marzo, y la mínima el 21.

El carolino vive feliz en sus islas pequeñas pero sanas, hermosas y abundantes en recursos. La fauna es escasa como en toda la Micronesia y la Polinesia. Indígena de las Palaos no hay más mamífero que la rata. Existen además el penique, muchas y variadas palomas, iguanas, lagartos, tortugas, alogunas muy grandes, y muchos moriscos comestibles. En Yap abundan los tordos, gaviotas, zancudas, y otras aves. Los insectos escasean. En cambio abundan en Hogoleu, donde presentan los brillantes colores propios de los países tropicales. En este grupo que parece constituir la parte privilegiada del Archipiélago, hay también muchas aves de hermoso plumaje y melodioso canto, que recuerdan las riquezas ornitológicas de la Paupasia, tierra que merecería llamarse el paraíso de las aves. Las aguas del interior del arrecife que rodea el grupo son riquísimas en pescados que los naturales cogen con la red ó con el anzuelo.

La Flora es muchísimo más rica. Vistas desde el mar, las Palaos semejan colinas que brotan de las aguas cubiertas de árboles. El grupo de Hogoleu está todo él ocupado por espesísimas arboledas. Los terrenos elevados producen sándalo. Los cocoteros y árboles del país alcanzan dimensiones gigantescas y producen frutos muy gruesos y sabrosos. El aspecto de este país privilegiado con sus pequeñas mesetas tapizadas de verdura y pobladas de grandes árboles es incomparable. En las Marshall y señaladamente en el grupo de Otdia, la vegetación es bella, pero no muy variada. Chamisso reconoció en este grupo solo cincuenta y nueve especies, comprendiendo siete que subsisten en estado de cultura á saber: el pandano, el cocotero, el árbol del pan, tres especies de tabaco, un *arum* y el bananero. Las flores más elegantes y brillantes son las *guettarda*, *votkameria*, *isora*, *crimun* y *sida* sirven para el ornamento de los dos sexos.

Los otros vegetales más conocidos son: el *sacerola kæniqui*, *turnefortia*, *sericea*, *nurinda citrifolia*, *terminalia molucencis*.

En las Palaos hay maderas preciosas pero no en gran abundancia. Merecen citarse en este género el guayacán, el laneto y algunas variedades de acacias, entre las cuales se distingue el sibucao usado por los naturales para hacer tintas negras y azules. Abundan como en todo el Archipiélago el árbol del pan y el cocotero, y también hay aunque en menos cantidad, ébano, naranjo, limonero, caña de azúcar y una fruta llamada en el país *avian*.

En minerales son menos ricas las Carolinas. Las Palaos encierran galenas que aún no han sido examinadas. Además, en algunas cuevas calizas, se han visto manchas de filtraciones que por el color, parecen ser óxido de hierro. Cuando la geología de estas islas sea mejor conocida, podrá decirse algo positivo respecto á su constitución geológica.

A pesar de la fertilidad inmensa del suelo, y aún quizás por lo mismo que es tan grande, no se cuidan gran cosa los naturales del cultivo. En Koror (Palaos) se da muy bien el arroz, y las buenas tierras negras de Yap y Babelzuap podrían muy bien producir muy abundantes cosechas. Los elementos de cultivo en la isla son: balate, cary (piedra moneda), ñame, pandanus, cocotero, árbol del pan, bananero, arum, papaya, piña, plátanos de diversas clases, caña de azúcar. El cultivo del coco es el principal en Yap. Las plantaciones de este árbol rodean toda la isla.

En lo que respecta á razas que pueblan aquellas islas; á dos razas pertenece la población de las Carolinas: la raza malayo-polinesia y la negra, siendo ésta más numerosa que en ninguna otra parte en el grupo de Hogoleu. Los malayo-polinesios de las Carolinas se distinguen por su robustez y buena conformación, sin ser de estatura muy elevada. Son de color bronceado tirando á cobrizo, en el grupo central sobre todo en Hogoleu; ojos grandes y negros; nariz regular; boca grande, labios gruesos y dientes teñidos de negro. El cabello, en unos rizado y liso en otros, pero en todos de color negro mate, es largo y por lo general abundante. La frente suele ser elevada y algo inclinada hacia adelante. Este tipo pertenece especialmente á las Carolinas occidentales. En las centrales y sobre todo en Hogoleu, los hombres son aún más robustos y se distinguen por su cuerpo redondo y derecho, el pecho saliente, los miembros nervudos, la frente levantada, la cabeza redondeada, la boca bien proporcionada, las mejillas con hoyuelos, la nariz medianamente remangada y los dientes hermosos y blanquísimos. Llevan los cabellos, que son largos y negros cuidadosamente reunidos en la parte superior de la cabeza, barba negra que dejan solamente por la parte de delante. Algunos jefes usan enormes bigotes, que les dan un aire guerrero. Tienen las orejas muy grandes, horadadas en su parte inferior con un agujero capaz para pender de él un adorno del tamaño de un huevo de pato. A este ornamento añaden dientes de pescado, picos de pájaro, plumas, conchas y flores.

Las mujeres pasan por bellas, honestas y honradas. Tienen además en este curioso pueblo la virtud del trabajo. Hombres, mujeres y niños se dedican á él desde la salida del Sol. Los principales productos de su industria son armas, redes y piraguas, y en todos ellos se

advierte cierto gusto artístico. El matrimonio es para ellos ceremonia importante á la que se da bastante solemnidad, asistiendo á ella siempre el rey y un oficial.

La raza negra está principalmente representada eu Hogoleu. Los que á ella pertenecen son de regular estatura, gruesos, bien proporcionados, de buen desarrollo muscular, ancho pecho, piés y manos pequeños y cabellos crespos. A pesar de este último rasgo, un negro de Hogoleu no puede confundirse con un negro africano. Sus pómulos son salientes, delgados sus labios, la frente alta y derecha, la nariz bien delineada, los dientes bellos y blancos, los ojos negros y vivos y las orejas pequeñas. Su fisonomía es enérgica y fiera. Las mujeres son más pequeñas y bien conformadas. Se adornan mucho los brazos y se pintan la boca. Se visten más que las de la raza malaya, usando por traje un gran poncho de dos metros de largo por otros dos de ancho con un agujero en el centro para dar paso á la cabeza. Los hombres solo usan una esterilla hecha con corteza de árbol.

Costumbres en aquellas islas. La suerte de la mujer no es tan dura entre los carolinos como en los otros pueblos poco civilizados. La poligamia está permitida, pero no muy frecuente. En cambio el divorcio se repite con frecuencia, sobre todo en las Palaos. El matrimonio ordinario se verifica pidiendo á la novia después de hacer á los padres ciertos regalos, y llevándose á esta sin mas ceremonia. Solo en Hogoleu es, según se ha dicho, asunto importante, que se verifica con ceremonia. De estos contrastes hay muchos en las Carolinas, donde las costumbres como los habitantes y las islas, revisten la mayor variedad. Si la contrayente es de sangre real, es dueña absoluta de su marido y puede hasta darle muerte sin más que decir al rey la causa de su determinación.

El *unicagá* ó casa grande, es un hecho social, completamente carolino, y mas propiamente aun de las carolinas occidentales. Consiste en un gran salón de piso de tablas, sin compartimientos ni retretes. En ellas se reunen los hombres casados y solteros á pasar el tiempo y á dormir, y también las mujeres, en la proporción de veinte ó treinta de aquellos por seis ú ocho de éstas, de suerte que cada mujer viene á pertenecer á varios hombres. *Nada puede dar una idea de estos burdeles*, dice un autor, *porque en todos los paises del mundo se paga á la mujer menos en Yap*. Precisamente las mujeres destinadas á la casa grande son más buscadas, y cuando se casan se pagan más caras á sus padres que las otras, con la circunstancia de que las que en ellas se encuentran, forzosamente han de ser de pueblo distinto á aquel en que se halla la casa.

En cada pueblo hay varias *unicagá*.

En las Palaos no existe en realidad la esclavitud, pero sí castas, que pudiéramos dividir en noble, media é inferior, tan hondamente separadas unas de otras como en el país que más. La mujer permanece en casa mientras el hombre disfruta de la vida social ó de la holganza. En cuanto se levantan unos y otros, se dan un baño de agua dulce.

Como todos los salvajes, son muy aficionados los carolinos al baile. En las Palaos, la mayor parte de las danzas tienen un origen ó significación guerrera.

Las creencias religiosas de los carolinos corresponden á lo que era dado esperar de un pueblo primitivo. Varían bastante de un pueblo á otro. Los de Hogoleu creen en un Ser Todopoderoso que reside más allá de las estrellas y tiene en sus manos las riendas del Universo. Vela como un padre por sus hijos y provee á su subsistencia lo mismo que á la de los peces y las aves. Riega las islas cuando le place, dejando caer la lluvia de sus manos; hace crecer los árboles y las plantas, etc., etc. A este Ser le son agradables las buenas acciones y desagradables las malas. La Religión de Hogoleu no tiene iglesias, ni sacerdotes, ni forma alguna de culto externo.

Las gentes de las Palaos son supersticiosas. Creen en días prósperos y adversos, en maderas y piedras de buen ó mal agüero, en la in-

fluencia del diablo y en el mal ojo, y en los castigos y recompensas en la otra vida. Los niños reciben nombre apenas nacidos. Los casamientos se hacen sin fiesta alguna religiosa.

En cuanto á los entierros, hé aquí lo que refiere Wilson describiendo los últimos honores tributados á un jefe muerto en la pelea: «Antes de ser depositado el cadaver en la fosa, el rey, acompañado de la corte, pronunció un discurso en tono grave y solemne elogiando las hazañas del difunto. El elogio fué escuchado con respetuoso silencio, y cuando el cuerpo fué recubierto de tierra empezaron las lamentaciones de las mujeres, guardando los hombres un profundo silencio. Sobre la fosa un pequeño túmulo de piedra que rodean con una empalizada para impedir que anden por encima.»

Tampoco en las Palaos tienen los naturales templo ni signo alguno de culto externo. Cuando muere alguna persona tienen el cadaver de cuatro á seis dias en la casa.

Luego le ponen en cuclillas y lo meten en un cesto, enterrándolo sin la ceremonia que antes hemos indicado, y que parece estar reservada á ciertos personajes. El respeto á las sepulturas es grande. En Yap reverencian una divinidad llamada *Machi-Machi*, dios poderoso pero cruel, y autor de todos los cataclismos, por lo cual las preces se encaminan á aplacar su ira excitada por algún crimen. El culto de *Machi-Machi* no tiene imágenes, pero sí representaciones de ciertos atributos de Dios hacia los cuales sienten temor supersticioso. Sirva de ejemplo el árbol del balate, cuyas ramas y tronco no deben desgajarse ni herirse, so pena de que caigan sobre el pueblo los rigores celestes.

El Sr. Miguel, en su libro sobre las Carolinas, no se atreve á afirmar si todos los balates son sagrados ó sólo uno colosal que existe en la localidad citada. Cierto día fueron los oficiales del *Velasco* á visitar el único establecimiento religioso de que los naturales daban razón. Después de caminar por entre mucho bosque espeso, llegaron á un claro en cuyo centro se levantaba una chocilla en forma de pirámide triangular, que parecía el techo desprendido de un *bajai*, dividido transversalmente en tres compartimentos todos vacíos. En uno de los fuertes había una piedra pesada de forma triangular, y en el otro una pila formada de cortezas de coco, las cuales procedían de los consumidos por un santón que guardaba este recinto sagrado y que fué ahorcado por haber robado á uno de los europeos establecidos en Yap. Debajo de la piedra mencionada no hay excavación ni nada visible. La leyenda dice que cuando los reyes quieren castigar á los pueblos, levantan la piedra, y al momento la tierra tiembla y el mar sube hasta los pueblos. Sin duda esta es una manera primitiva de explicar los terremotos. Nadie se acerca jamás al recinto sagrado ni menos aún se atreve á levantar la piedra. El guía que acompañaba á los citados oficiales no quiso aproximarse á ella, y daba señales de mayor terror. Al lado de la piedra está el balate sagrado. Creen estos indígenas en la inmortalidad del alma. Los espíritus de los malos van á la isla de Palaos á buscar moneda y andan vagando por la noche en los bosques comarcanos. Los de las mujeres muertas de parto vuelven á sus casas por la noche y arman mucho ruído agitando puertas y ventanas. Los carolinos del grupo de Otdia adoran á un dios invisible que reside en el cielo y al que ofrecen sus plegarias y sus frutos, sin templos y sin sacerdotes. En su lengua, *Igueach* significa Dios. Siempre que van á emprender una guerra ó un negocio importante, procuran congraciarse con él, ofreciéndole toda clase de frutos, que un hombre de la Asamblea que no sea el jefe le consagra, tomando frutos en la mano y exclamando: *Ouidieu tuis nimejeo*, palabras que todo el pueblo repite. En vez de balates sagrados hay en estas islas cocoteros de la misma categoría, en lo que, según dicen los naturales, baja algunas veces á posarse su Dios. Distínguense estos árboles por unas planchitas de madera que colocan al pie del tronco. La operación del taracedo no es solo cuestión de moda, sino que parece tener, además, cierta significación religiosa, sobre todo en el mencionado grupo de Otdia. Las personas que desean ser taraceadas pasan la noche en una casa, cuyo jefe, que debe ejecutar la operación, invoca la divinidad. Cierto sonido, semejante á un silbido, indica la aquiescencia de Dios, de suerte que si no se deja oir, la operación no se verifica.

Industria y Comercio.—Aunque bastante perezosos los carolinos, salvo excepciones ya mencionadas, revelan regular talento industrial. Construyen bien sus casas y sus canoas. Los de la isla Byron las fabrican con gran número de piezas de madera ligera, reunidas y ensambladas sus costuras con filamentos de coco; son de forma muy prolongada, estrechas y terminando en punta ambas extremidades. Los costados están guarnecidos de una plataforma para poder permanecer en pié. Las velas se fabrican con tela de paja ó de hierba. Las piraguas de que se sirven los habitantes de las Palaos son en su obra viva de una sola pieza, formada de un árbol ahuecado. Las mayores pueden contener hasta treinta personas. Las velas son de nipa, toscamente tejida, ó de tela fabricada de la fibra del plátano y de forma de abanico. En ambas proas llevan las piraguas altos tajanares muy volados. No llevan timón. El balate y concha de carey es para ellos materia de exportación. Del primero, que ponen á secar al sol, exportan al año hasta cuatrocientas toneladas. Del carey comen la carne y venden la concha. También extraen una especie de sílice que, labrada en trozos de diversos tamaños, se envía á Yap, donde hace las veces de moneda. Hace un siglo que conocen la manera de transformar de diversos modos la concha. La moldean muy bien, haciendo cucharas y pequeñas bandejas de forma bastante elegante. También hacían y hacen zarcillos y pulseras de carey para las damas de la aristocracia. Para sus usos domésticos construyen ollas y cazuelas de barro, como también platos ó tinajas de madera con incrustaciones de nacar ó carey, que no carecen de mérito artístico. Del bonete del coco hacen muy bonitas escobas y con las fibras de esta planta ó del plátano, tejen canastillos, telas y aparejos de pesca. Algunas veces hacen las redes con cabello humano. También construyen lanzas, anzuelos y una especie de azuela que usan mucho.»

El comercio está en manos de los extranjeros que anualmente sacan un buen contingente de ganancias.

Lo que demuestra que aquellas islas no deben ser despreciadas ni descuidadas por nuestros gobiernos, que ofrecen campos fértiles á los desheredados que desean labrar su fortuna allende los mares.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Carabaos al baño

CARABAOS EN EL BAÑO

Algo se ha hablado del carabao en uno de los precedentes capítulos, pero no se ha escrito todo lo que pudiera decirse de este animal precioso en las laboraciones agrícolas del Extremo-Oriente.

Hélos ahí:

¡Con qué deleite, con qué placer estos cornúpetos se están en el líquido elemento!

El agua forma la felicidad de su vida.

Del agua al trabajo y del trabajo al agua, son el contingente de su existencia.

Salen del río ó del charco donde gozan ratos deliciosos para ayudar al infatigable agricultor á labrar, á cultivar la tierra sin mohinos, siempre pacientes y con incansable actividad.

Describamos lo que es el carabao gráficamente.

Según la Zoología, Carabao es el mamífero rumiante de la familia de los cavicornios, subfamilia de los bovinos, y que constituye la especie zoológica *Bos Karabao*.

El carabao sólo se conoce en Europa de algunos años á esta parte, desde que al Marqués de Campo se le ocurrió traerlos á España, y desde la Exposición Filipina en Madrid de 1887, y de la Universal del 88 en Barcelona. Tiene el carabao tanta talla y altura como las mayores especies del género, y sus cuernos abiertos, sobre todo, llegan á tomar colosales dimensiones. Sus pelos cortos, cerdosos y escasos dejan ver por todas partes la piel dura; solamente son algo compactos los del cuello; los de la coronilla y de la parte anterior de los miembros forman un mechón entre los cuernos.

El color de la piel es un azul oscuro grís ceniciento, conviértese en rojizo encarnado en la cara interior de los muslos y en las ijadas y es casí blanco en los piés.

Abunda este animal, en estado salvaje y domesticado, en las islas de las Indias Orientales y en las de la Sonda, en Ceilán, Borneo, Timor, Java, Sumatra, las Molucas, Filipinas, Marianas, Mindanao, Joló y Carolinas.

Por su modo de vida y costumbres el carabao no se diferencia apenas del búfalo, con el que tiene gran parecido y notable semejanza, que muchos tratadistas de Historia Natural opinan deberle considerar como una simple variedad del mismo.

Sirven especialmente los carabaos amansados como animales de carga; cuando no trabajan en el período y horas de descanso, están siempre en el *tulugban* ó en el río.

Tulugban es un estanque ó charco que se abren, llenos de agua, destinados para el baño de carabaos en los sitios y haciendas distantes del río.

En Filipinas se ven por todas partes, alrededor de las casas muchas manadas de estos animales metidos dentro del agua, no sacando fuera de la líquida superficie más que el hocico y los cuernos.

Se les encierra en un toril y se les da por pasto *bungalon*, hojas de maíz, de caña dulce y hierbas.

Bungalon-zacate.

Es cosa singular, de admirar y digno de llamar la atención de los naturalistas, que á los carabaos jamás les acometen los *buayas*, los cuales devoran á todos los demás mamíferos, incluso el cebú, el venado, el buey y el caballo.

Durante la estación de las lluvias, los servicios de los carabaos son esencialmente indispensables para los hacendistas filipinos, que sin su ayuda y auxilio no podrían pasar por los caminos encharcados é inundados.

Cuando acarrean azúcar hacia el embarcadero, los bayones se colocan en una carroza ya descrita (especie de tríneo), se engancha el carabao, y sentado el conductor en su lomo, le gobierna á su antojo.

Los filipinos comen la carne de carabao cuando es ternero y se hacen *tapa* del mismo.

Los javaneses y los habitantes de la isla de la Sonda comen á diario carne de carabao.

La lengua de este animal es lo que constituye un bocado exquisito y delicado para los europeos que viven en Java.

Uncidos estos animales para el acarreo, no es atado el yugo en sus cuernos, como se estila con los bueyes en Europa; la *guta* va reposando en el cuello del animal unido con un *tabáng* en la región clavicular.

Guta ó *sincáo*, yugo.

Tabáng, collar para sujetar la *guta*.

Son inapreciables y superior á toda ponderación las cualidades de este mamífero corniabierto, que en la agricultura de Filipinas es su vida y auxiliar ireemplazable.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Lavando la Ropa

LAVANDO LA ROPA

AGRUPADOS bambúes, frondosas é impenetrables enredaderas, arboleda de anchas hojas, cañas *bojo* de verde y denso follaje, en fin, una vegetación exhuberante son el fondo encantador de la presente fototipia.

Mullido césped, verde pradera de donde brotan sencillas y silvestres florecillas, alfombran las cercanías del cauce del río.

Poético sitio que inspira hermosos ensueños y ofrece á la mente fantásticas ilusiones.

Las márgenes de los ríos, en los pueblos filipinos, son lugares que recrean, encantan, producen alegría, placer al corazón, dan vida al pensamiento é inspiran sublimes creaciones al poeta.

Aun en cosas prosáicas, halla y encuentra el vate inspirado, en las riberas de los ríos filipinos, idilios que cantar, situaciones bellas que bosquejar.

Asunto poético se ofrece á la vista.

Tres *dalagas* y un *tauo*, sentados en el verde césped junto al borde del río, blanquean la ropa lamiendo sus diminutos piés la cristalina corriente.

El *tauo*, cual se adivina en sus modales, es *binabayi*, *agúi*, tiene cerca de él el *balutan* de la ropa sucia.

Agúi, binabayi, es afeminado.

Balutan, lío.

La mujer que está sentada á la otra parte del río haciendo sola sus faenas, no muestra más que indiferencia, poca preocupación en las cosas de su oficio.

No así las dos *dalagas*, de belleza india, que abandonando sus faenas al cuidado del cándido afeminado, melancólicas se sientan sobre la pradera; sus cabellos sueltos caen como un manto sobre sus espaldas; como arrobadas, con los ojos caídos, rostro compungido, entréganse abismadas en los poéticos pensamientos del amor.

Miran, y sus tristes miradas, tristes pero llenas de ardiento anhelo, parecen querer arrancar secretos de las corrientes del río; ilusionadas, mécense en las esperanzas que del cristal de las aguas surgir pudieran por modo mágico, seres amantes por quienes suspiran y á los cuales consagraron sus pensamientos, su amor, su vida toda.

Son dos cuitadas que lejos de su bien amado añoran su ausencia.

Y dirigiendo sus ojos lánguidos hacia las pobrecitas florecillas que de la pradera brotan, murmuran tiernamente sus labios aquellos sonoros versos del bisayo poeta:

Aco nag siling panguitaon ta sa bulac
calipay nga nauala sa cailo cong dughan
cag pacatámison co cabangis sang palad
nga hinatag sa acon sang calibutan.

Que traducidos libremente vienen á decir cual aquellos versos del inmortal Zorrilla:

Yo tengo en el arpa que guía mi canto
el lánguido encanto del ruído del mar,
las íntimas notas que arrancan el llanto,
las que hacen á un tiempo sentir y gozar.

Bosques y prados escuchan sus suspiros de amor.

Y languideciendo en sus tiernas ilusiones aguardan con impaciencia la vuelta del bien querido, del amante delirado.

Dejando á un lado expansiones poéticas, ocupémonos del lavado de la ropa, que es objeto de esta descripción.

El blanqueado de la ropa se hace regularmente en los ríos, para mayor comodidad y por la abundancia de agua.

Las lavanderas filipinas, á diferencia de las de Madrid, que lavan *encájonadas* y bajo el abrigo del sol en el Manzanares, aquéllas lavan á la intemperie y fregan las ropas en medio de las aguas, á merced de la corriente del río.

En ninguna parte se lava y se plancha tan barata la ropa como en Filipinas.

El lavado y planchado de cien piezas, en las provincias y pueblos del Archipiélago, cuestan de dos y medio á tres pesos fuertes, á excepción de los pañuelos y calcetines, que no entran en la cuenta, son lavados y limpiados gratuitamente.

Su planchado rivaliza con el mejor de Europa en pulimento y brillantéz.

Los ríos filipinos, si son, pues, raudales de inspiración para poetizar y dar rienda suelta á la fantasía por lo bello y hermoso de sus contornos, sirven igualmente para lavar miserias y remediar necesidades de la vida humana y social.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Paisaje

PAISAJE

Muestra la expléndida y exhuberante vegetación del privilegiado suelo filipino el panorama que á la vista se presenta.

En limitado pedazo de terreno, una apiñada agrupación de cocoteros con sus esbeltas palmas que en forma de numerosos abanicos se agitan ondulantes en el espacio.

Gallardos platanales que con sus anchas é inclinadas hojas prestan sombra á arbustos y flores para que no se agosten ni se marchiten á los fuertes rayos del sol canicular.

Bongas altísimas, *anahaos* gigantes que á las nubes desafían forman el fondo del paisaje.

Anahao, palmera de inmensa altura, de tronco estrecho y delgado.

Entre cocoteros ó *cocales*, según en Filipinas se dice, escóndense coquetuelamente poéticas casitas de *bogio* ó de *nipa*.

Bajo los cocoteros y entre las frescas brisas que en el sitio se respiran, tienen lugar por las tardes, las grandes *jumeras* de tubá y los graciosos *bailoteos* de fandango y *balitao* al son de una tosca guitarra que se llama *guitarra sa tubá*.

Las mil leguas, enredadera que trepa las *mangales*, el corpulento árbol del *ilang-ilang* de sempiternas flores, saturan de perfumes el ambiente de lugar tan delicioso.

La lujuriosa vejetación del suelo filipino, opinan muchos que es superior á las del mundo americano, cuajado de prodigios y maravillas.

Aprovechemos esta ocasión para bosquejar sucintamente el Archipiélago filipino, tomando y extractando la descripción de una Enciclopedia.

«Las islas Filipinas pertenecen á España desde que, descubiertas por Magallanes, Miguel López de Legazpi tomó posesión de ellas, en 1564, en nombre de Felipe II.

Las islas Filipinas están situadas en la parte septentrional del continente asiático, dentro de la zona tórrida del N., entre los 5°9' y 21°3' de la latitud N. y á los 12° 40' y 13° 37' de longitud oriental del Meridiano de Madrid. Lo rodean por el N. y O. el Mar de China, por el E. el Océano Pacífico y por el S. el Mar de Célebes. Desde las tierras extremas del N. E. á las costas chinas hay unos 630 kiloms. La tierra más próxima al N. es la isla Formosa, al E. las islas Palaos, al S. E. el Archipiélago de las Molucas, al S. la isla Célebes, al S. O. Borneo y al O. la Cochinchina. Los mares que lo rodean son muy profundos; no lejos de sus costas orientales el Pacífico alcanza de 4.000 á 6.000 metros de profundidad; el Mar de Joló, entre Mindanao y Joló, llega á 4.069 metros; el de Célebes, de 3.750 á 4.755 metros á lo largo de la costa de Mindanao.

Es, pues, indudable que todo el Archipiélago filipino pertenece á la misma región geográfica que Borneo, Sumatra, Java y demás islas del Gran Archipiélago Asiático y no á la Oceanía.

Algunos geólogos opinan que en época remota las Filipinas estuvieron unidas al Asia con toda la región indo-malaya.

Con relación á España, la distancia más corta para la navegación es de 24.000 kilómetros por el Cabo de Buena Esperanza y de 15.500 por el Canal de Suez.

Entre Madrid y Manila la diferencia de meridianos es de ocho horas, dieciocho minutos y cuarenta y un segundos. Es decir, que cuando en Madrid son las doce del día, en Manila son las ocho, dieciocho minutos y cuarenta y un segundos de la noche.

Aun no se ha hecho ningún estudio completo ni detallado de la geología del Archipiélago filipino. Hay, sin embargo, excelentes trabajos parciales, entre los que descuellan los de los Sres. Sainz de Baranda, Centeno, Jordana y Abella. La situación relativa de las islas y la dirección próximamente igual de sus superficies y principales montañas, han hecho suponer que acaso en remotas edades existió un inmenso continente que se extendía desde el S. E. de Asia hasta las islas más lejanas de la Polinesia, de O. á E., y desde Nueva Zelanda por el Sur hasta las islas Marianas y Haucais por el N.; alzábase en este continente inmensa cordillera que corría de N. á S., y habiéndose sumergido en parte por movimientos geológicos, quedaron al descubierto las cimas que hoy forman islas.

Dada su situación, se comprende que el clima del Archipiélago haya sido clasificado como tropical insular. Es, en general, el clima de todas las islas que se hallan entre los trópicos; no hay cambios bruscos de temperatura; la temperatura anual máxima media es alta; llueve mucho y la atmósfera es saturada de humedad.

Claro es que la latitud, las montañas del interior en las grandes islas, y los bosques, modifican algún tanto las condiciones climatológicas.

La presión atmosférica es muy regular. El barómetro es un verdadero reloj, de suerte que, quien conozca bien la oscilación de este instrumento en aquellas localidades, puede determinar con mucha aproximación la hora del día. Además ofrece otra particularidad muy notable y que ha servido para prever cualquier trastorno atmosférico extraordinario, y es que las cantidades extremas que ofrece en todo el curso del año se diferencian tan poco entre sí, que al bajar al límite inferior, deducido de una larguísima serie de observaciones, se puede asegurar que amenaza algún trastorno atmosférico extraordinario, algún temporal ciclónico. Las mayores alturas las presenta el barómetro en los meses de Diciembre, Enero y Febrero, en que llega con frecuencia á 756 y 766 milímetros, y las menores en los de Abril y Mayo, que oscilan entre 755 y 757 milímetros siempre en el supuesto de que no haya ningún trastorno atmosférico especial. La causa de la regularidad en la oscilación periódica del barómetro y de la corta diferencia que hay entre las máximas y mínimas de todo el año, se debe no tan sólo á la proximidad del Ecuador sino también, y muy especialmente, á la posición que ocupa el Archipiélago con respecto al Continente Asiático y al Pacífico, que son los reguladores, tanto de la posición de los centros de máxima y mínima presión, como de la circulación general de los vientos y corrientes superiores á la atmósfera dependiente de éstos, que se observa en estas localidades según las diversas épocas del año.

La vegetación de las Filipinas es tan abundante y rica, que hasta las montañas aparecen cubiertas de hierbas y árboles que jamás se agostan. Hay inmensos bosques con gigantescos y seculares árboles, é indudablemente la riqueza forestal es la más importante del Archipiélago.

La Guía Oficial declara que no es posible fijar mas que de un modo aproximado, cuya exactitud deja mucho que desear, la extensión de los montes del Archipiélago. Les asigna una extensión de veinte millones de hectáreas; mas sólo para precisar algún tanto las ideas respecto

á la verdadera superficie forestal de Filipinas y deduciéndola de aforos practicados por los funcionarios del ramo de montes dependientes de la inspección.

En las montañas de la isla de Luzón y la Sierra de los Caraballos, puntos los más elevados de la isla, encierran en sus asperezas, sobre todo en la contracosta, inmensos bosques, que asombran por las gigantescas proporciones de los árboles que los constituyen y por la diversidad de especies botánicas de que se componen. Además del molave y el banabá, que resisten de una manera extraordinaria á la acción destructora del agua; del maugachapuy, guijo, pasac y yacal, que sirven para edificios; de la narra, ébano, camagon, malapatay, aliutatao y tindalo para ebanistería, y del betú, dongon y palmaria para construcción naval, que por sí constituyen una inmensa riqueza, cuya explotación puede producir cuantiosos beneficios tanto al Estado como á los especuladores que á ella se dedíquen, vegetan otras infinitas especies botánicas no menos apreciables, peculiares y características de los paises tropicales, sin que falten por ello en la parte más elevada del Caraballo, desde el distrito de Benguet hasta Ilocos Norte, extensiones que, tanto por el clima como por las formas del terreno y la uniformidad de las masas arbóreas, recuerdan las comarcas de Europa, por vegetar en ellas el pino (*Pinus insularis Pud*), que desciende bastante por las laderas del río Abra, y rodales de roble. La explotación de los montes en general esta reducida á las orillas de los ríos que facilitan la extracción de los productos, y á los sitios más próximos á las costas.

Panay no presenta abundantes bosques: el distrito algo más forestal es el de Antique, la Concepción y las islas de Guimarás, que proporcionan maderas al consumo interior, pero muy poco al exterior, Leyte y Negros ofrecen mayor riqueza forestal y mayor variedad, si bien los bosques van quedando relegados á las cumbres de las cordilleras, especialmente en la última isla, por el gran desarrollo del cultivo de algunos años á esta parte. Hay, sin embargo, grandes masas de arbolado de fácil explotación, principalmente en el Norte, abundando en ella las especies que comunmente se destinan en Filipinas á la construcción y ebanistería. En la isla de Cebú han llegado los bosques á una lamentable decadencia por haberse talado, no para reducir á cultivo la extensión ocupada por aquéllos, sino para estirilizarla, viéndose hoy improductivos terrenos de los que antes se sacaban muchas maderas y leñas, reduciéndose los montes á dos pequeños mechones de arbolado. Masbate ofrece preciosos bosques que encierran una riqueza inmensa en maderas para construcción, ebanisteria y toda clase de aplicaciones, siendo de pocos años á esta parte objeto preferente de los madereros por la fácil extracción de sus productos. En las restantes islas, especialmente en Ticao, Burias, Romblón, Tablas y Marinduque, no dejan de abundar los montes y ejecutarse cortas de alguna cantidad. Falta actualmente en este país la enseñanza práctica, tan esencial en esa parte de la explotación de los montes. Cuando entre los comerciantes surja el estímulo de la competencia, ellos mismos demostrarán al indio la conveniencia de sustituir el bolo y el hacha imperfecta que usa por otros instrumentos más adecuados, así como la ventaja de establecer buenos arrastradores, lanzaderos y carriles de madera para el transporte, con tranquivales, carretones, trineos y vagones. Las conducciones por tierra en este país son costosísimas, pero afortunadamente los innumerables ríos que le cruzan ofrecen caudal suficiente para el transporte de maderas.

Los centros de consumo en el Archipiélago son las capitales de más importancia, como Manila, Ilo-ilo, Cebú, Vigan y alguna otra. A Manila afluyen las maderas de casi todos los montes que están en explotación en las islas; Ilo-ilo se surte de Negros, Guimarás y el distrito de la Concepción; Cebú de Leyte y Surigao, y Vigan de los bosques del Abra. La renta forestal aumenta de dia en dia, hasta el punto de que, habiendo proporcionado al Estado en 1868 veintisiete mil pesos, ha producido en el año económico de 1883-84 más de setenta y dos mil, y el de 1884-85 cerca de noventa mil, siendo de esperar que continúe el aumento á proporción que, mejorando las vías y medios auxiliares para la extracción y transporte de las maderas, aumente el tráfico.

Los principales cultivos de las islas son arroz, azúcar, café, tabaco, abacá, algodón, añil, maíz, etc., etc. Hay moreras desde 1593, en qúe el jesuita P. Sedaño plantó gran número en Bisayas. La vid no se ha podido aclimatar. También hay claveros, nuez moscada y pimienta, sándalo, jengibre, hermosas palmas, tales como el cocotero, bonga, burí y palma brava, nipas, bejucos, higuera silvestre y ajonjolí; *neputhes*, que son plantas trepadoras de extraordinaria hermosura; *manungales*, árbol cuya madera cura las calenturas, y en general multitud de plantas útiles que suministran aceite, sirven de jabón, para cáusticos, para cuerdas, hilo ó papel, para los tintes, como febrífugas y vermífugas, y que dan agua potable.

Son muy numerosos los trabajos que han hecho españoles y extranjeros para estudiar la fauna del Archipiélago.

No hay en él animales feroces, como los tigres y rinocerontes de Java. Algunos han asegurado que hubo elefantes, así en Filipinas como en Joló, fundando su opinión en que este animal tiene un nombre indígena (Gadia). Pero hoy sólo existe en la isla de Borneo y abunda en los grandes bosques de la provincia de Wéllesley. El búfalo (carabao), que los malayos llaman karbo; es sin contradicción el cuadrúpedo más importante que los españoles hallaron después de su conquista, y que los naturales empleaban y emplean todavía en los trabajos del cultivo del arroz y de la caña. Este animal, tan feo como indispensable para la agricultura y para toda clase de fatigas, bajo el abrasador cielo de los trópicos, habita en las montañas de este Archipiélago en grandes rebaños: es el animal más útil de cuantos se han reducido á la vida doméstica; trabaja en el fango de los arrozales, y las horas de reposo las pasa en el agua, donde estaría siempre si se le dejase; es muy fuerte y aunque más corpulento que el buey, es bastante ligero; atraviesa con facilidad los caudalosos ríos y anda cargado con pesados fardos por las montañas más elevadas, prestando innumerables servicios á sus dueños. Apasionado por sus hijuelos, se ha visto muchas veces á la hembra del búfalo sumergirse en los lagos y ríos para perseguir con furor, por debajo del agua, al caimán que se los había robado; en estado salvaje es una fiera terrible; los cazadores deben evitar su encuentro en tanto que sea posible, porque algunas veces se embosca atacando por sorpresa á los trauseuntes, les persigue con audacia, y si éstos tienen la suerte de poder trepar sobre un árbol, el búfalo espera con paciencia, escarba la tierra y hace esfuerzos desesperados para arrancar el tronco. Casos ha habido de personas indefensas que han sido destrozadas por el búfalo; pero una vez domesticado lo conduce un niño con la mayor facilidad.

Hay jabalíes cuya carne de exquisito gusto es preferible á la del cerdo doméstico: éste es mucho más pequeño que el de Europa y muy parecido al cochino de Wamphoa por las dimensiones.

El ciervo que se encuentra á cada paso en los bosques de las Filipinas, es de notable hermosura en ciertos sitios: los aborigenas se alimentan de su carne fresca; la asan simplemente sobre las ascuas, y su olor y sabor exquisitos se parecen al del mejor cordero después de salado. Como el cuero y los cuernos del búfalo, la piel y las astas de los ciervos son artículos de comercio, que las provincias de la Pampanga y Pangasinan envían al mercado de Manila é Ilo-ilo. Los tendones del ciervo se venden á los chinos, que los consideran como afrodisiacos, y los estiman en mucho para llevarlos á su país. La carne fresca ó conservada de este animal es de gran consumo en todas las Filipinas.

Hay cabras en todas partes, y son tan comunes que andan á menudo en libertad; algunos enfermos beben su leche porque la de burras no la hay en Manila ni en todas las islas; la de búfalo ó caraballa, es demasiado alimenticia para los enfermos, que ligeramente aguada y azucarada es cuando más se parece á la de vacas de leche. Los caballos cuya casta es bastante buena, se supone que no son originarios del país, aunque se les ve en estado salvaje en el interior de las Célebes. Se dice que fueron traídos de España, pero en este caso han perdido completamente la sangre de las razas peninsulares. La degeneración se nota con particularidad en la talla. Los pequeños caballos filipinos, aunque abandonados, en los bosques, mal cuidados, y sin el aseo que tienen en estado doméstico, no carecen de elegancia y de vigor, á pesar

de su aparente debilidad. Dos de estos pequeños caballos arrastran fácilmente un landó tan grande como los de Europa. Escogidos en buen tiempo y bien cuidados, son caballos de lujo, pero siempre son útiles para viajar por los senderos pedregosos de las montañas, los torrentes, los caminos pantanosos, que atraviesan con el mayor ardor, aunque vayan montados por hombres corpulentos; bajan con igual velocidad las más rápidas pendientes; si dan algun paso en falso caen instintivamente sobre sus rodillas y vuelven á levantarse al momento. Se les alimenta con hierba fresca y con palay en vez de avena; se abreva con agua dulcificada con la melaza que se extrae del azúcar, lo que les da la superioridad que les distingue de los de Java. Un par de estos caballos cuesta de 20 á 200 duros.

El buey fué importado de España y América, y á pesar del gran consumo que se hace de estos animales en todos los pueblos se han multiplicado de tal modo, que se encuentran y abundan en todos los bosques bueyes salvajes mezclados entre las manadas de los carabaos.

Los carneros abundan en muchas provincias y especialmente en la de Ilocos, pero están mal cuidados; su lana es mala; no siempre los naturales los comen por ser caros; este ganado fué importado por los peninsulares.

Se encuentran aun en Filipinas, entre los mamíferos del género *Phlæmys* el *phlæmys cumingii;* su piel es de color de canela y sus patas de un blanco sucio; tienen hocico pequeño, desnudo y moreno; el bigote áspero y negro; cuatro dedos en las patas y uñas fuertes y un dedo rudimentario; su cola escamosa y por consiguiente poco cubierta de pelo; se parece á una rata; aunque los naturales la miran como una especie de conejo, conserva el nombre de parret que le han dado los negritos. Este animal es raro, se alimenta de raíces y se domestica fácilmente; se le ha visto en las montañas de Nueva Ecija. La musaraña (*sorex myorurus Pax*) y el *vespertilio borbanicus*, especie de murciélago, se encuentran en la isla de Luzón. En la provincia de Bataan se crían gacelas, ciervos y ciervas muy pequeños parecidos á los *cantchils* de Java, que son del tamaño de un conejo.

Los bosques son la vivienda de infinidad de aves de especies diferentes; hay hermosos gallos salvajes, llamados *labuyos*, que son muy valientes en la lucha, y salen siempre victoriosos con los grandes, pero cobardes, gallos de la China, y muy á menudo en lugar de éstos luchan con los famosos y valientes gallos de la Laguna, Ilo-ilo y Antique.

Los jungles abundan tanto que se conocen más de cien especies de ellos, y hay pájaros-moscas de matices variados, cataconas grandes y pequeños, papagayos verdes y cotorras sumamente pequeñas. No dejaremos de mencionar el *alcyon salangare*, cuyo nido, tan precioso, es muy buscado de los chinos, que lo pagan á precio de oro. En los islotes y en las rocas aisladas de las Bisayas, y especialmente en las que forman parte de la provincia de Calamianes, se encuentran estos nidos con tal abundancia que constituyen un rico artículo de comercio, juntamente con el oro en polvo y las perlas que se recogen en esta isla.

El caimán habita en las bahías, en los lagos y en los ríos pero en donde más abunda es en el lago de Bay; busca los lugares solitarios; es muy temible y persigue algunas veces á las personas que se están bañando en las aguas hasta la misma orilla. Se encuentran también en el lago del Cráter que hay en la montaña de la isla de los Caimanes, pero donde los hay en mayor número es cerca de los baños ferruginosos del lago de Bay. Los filipinos se meten sin temor alguno hasta el fondo de las aguas para cazar al caimán; al efecto, llevan en una mano un palo de madera fuerte, con una punta muy aguda por ambos lados; buscan al caimán, y luego aprovechando el momento en que éste abre la boca para tragárselos, le introducen el palo de que van provistos, de modo que las dos puntas se apoyan, una en el paladar y otra en la mandíbula inferior, impidiéndoles de esta manera hacer daño alguno, pues con los esfuerzos que hacen, se clavan las extremidades del palo, quedando así sujetos, y mueren por de contado, ahogados por el agua que tragan, á causa de no poder cerrar la boca.

La culebra llamada *dañon palay*, por la semejanza que tiene á una hoja verde de arroz, es delgada y corta, y su mordedura ocasiona

instantáneamente la muerte. Es quiza el reptil más venenoso que existe en Filipinas, y no pueden calificarse de tal especie la boa, llamada *culebra casera*, el pitón y algunos otros reptiles sobre los que tanto se exagera.

Dada la índole de la obra, nos es imposible describir más otra infinidad de reptiles, animales de la fauna de Filipinas.

La población de las islas Filipinas es muy heterogénea. Compónense de Europeos, chinos, mestizos españoles y extranjeros, mestizos chinos é indígenas llamados vulgalmente *indios*, denominación que se aplica preferentemente á los indígenas católicos. Pero los mismos indígenas de Filipinas pertenecen á varias razas, por lo menos á dos: los primitivos habitantes del país, los *aetas*, de raza negra oceánica y los malayos.

Nosotros no somos de la opinión que la raza negra es la raza auctoctona de Filipinas.

«Muchos autores agregan una tercera raza, pues varios pueblos malayos los califican de *indonesios*, esto es, polinesios de la Malasia. Lo cierto es que en el tipo fisico se ven los rasgos distintivos de todas las razas de la Oceanía y del S. E. de Asia con matices variadísimos, desde el moreno hasta el claro. Los principales dialectos son el bisaya, hablado por más de tres millones de naturales, el tagalo (1.200,000), el cebuano (390,000), el ilocano (1.200,000), el bicol (315,000); el pangasinan (260,000) y el pampango (200,000). Siguen en importancia el zambal, ibanag, calamiano.

Filipinas es uno de los países más ricos del mundo por su producción agrícola. La planta cuyo cultivo se halla más generalizado es el palay, ó planta del arroz, principal sustento del indígena. De él se distinguen dos clases: el de llano y el de montaña, ó sea de riego y de secano con más de cien variedades, entre las que pasan como mejores las llamadas en el país *guiriri*, *quinarayon*, *romero*, *mimis* y *guinanda*. Hay años en que este cultivo da al agricultor un beneficio de 160 por ciento. Se halla también muy extendido el cultivo del azúcar, que ofrece inmenso porvenir. Se conen en Flipinas cinco clases de cañas: la caña zambales muy tierna; la encarnada, que abunda mucho en las cercanías de Manila; la morada ó de Batavia que se cultiva en Ilo-ilo, Negros y Pampanga; la blanca, que crece en la Laguna y Batangas, y la listada, más escasa que las anteriores. El azúcar en Filipinas es muy superior al de Java, China y Bengala. Las provincias más productivas son las de Negros, Ilo-ilo, Pampanga, Antique, Bulacan, Batangas, Laguna, Pangasinan, Cebú, Cavite, Bataan, Capiz y Mindanao. En todo el Archipiélago se cultiva tambien cacao, que en nada desmerece del Caracas; el mejor es de Cebú é Igbaras (Ilo-ilo). En todas partes crece el café y abunda sobre todo en Batangas, Laguna, Tabayas Calamianes, Cavite y Mindanao; tienen fama los cafés de Silang, y Mindanao supera al de Moka. Entre los tabacos sobresalen los de la provincia de Cagayan y la Isabela da Luzón, que pueden competir, bien beneficiados con los de Cuba. Además se cultiva en Ilocos Norte, Unión, Abra, Lepanto, en las rancherías de igorrotes, en Ilocos Sur, Nueva Ecija, Masbate, Ticao y las Bisayas. Otro importante cultivo de Filipinas y llamado también á gran porvenir, es el abacá, filamento del *Musa textilis;* el más estimado es el de Albay; con el que mezclado con seda se tejen las finas telas llamadas *carancalan*, *calitao*. La isla de Marinduque también lo produce muy fino. Además se coseeha en ambas Camarines, Mindoro y Bisayas. En Ilocos se produce la planta llamada magüey, con cuyas fibras se hace cuerdas. Hay varias especies de algodoneros; figuran entre las provincias más productoras de algodón Batangas, Ilocos y Cavite, pero la producción es inferior al consumo. Abunda con profusión el añil, de clase inmejorable sobre todo en Pangasinan y la Laguna. El maíz que en algunas provincias, como la de Cagayan sustituye al arroz en la alimentación de los indígenas, crece de tal modo que las cosechas no necesitan más que cuarenta días. Se cultiva también trigo, y es el mejor, el de Ilocos y Batangas, pero la producción es escasa y se importan muchas harinas de California. No obstante la gran fertilidad del país y los muchos recursos que ofrece

para la agricultura, hállase ésta en gran atraso, puesto que solo se cultivan unas 1.800,000 hectáreas, estando incultas 24.000.000 de hectáreas capaces de cultivo.»

Ilo-ilo, Panay, Antique, Negros y Capiz, son las únicas provincias que han levantado la agricultura en sus diferentes manifestaciones á un apogeo envidiable.

Estas provincias siguen y van con los adelantos modernos, las hidráulicas y las máquinas movidas á vapor, hace años que prestan inmensos servicios para la molienda de la caña.

La fertilidad del suelo filipino sorprende y pasma, y evoca los hermosos eliseos soñados por Homero y Virgilio.

En medio de su exhuberante vegetación vive el indio feliz sin cuitas ni ambiciones.

Fot. F. Laurosano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Sinulóg ó Moro-moro

SINULÓG Ó MORO-MORO

Es un baile guerrero variadísimo de origen joloano.

Recuerda las justas y antiguos torneos.

En las fiestas mayores de las poblaciones, suele darse este espectáculo.

Junto á las cercanías del pueblo, en una llanura entre arboledas se celebra este género de fiestas.

Inmenso gentío asiste á él. Al són de cuatro ó cinco *agung*, se destaca de entre la multitud vestido de *moro* con jaiqué y turbante, *taming* en el brazo derecho y lanza en ristre, lanzándose en medio del círculo ó de la arena á provocar al cristiano de coraje que sea osado de medir sus armas con él.

Agung moro es una especie de sartén de colosales dimensiones que agujereado en uno de sus bordes se cuelgan en el ramo de un árbol y son tocados para el combate. Sus sonidos son monótonos y producen mucho ruído.

Taming-rodela, escudo redondo y delgado que embrazado en el brazo izquierdo cubre el pecho al que se sirve de él peleando con espada.

El moro con su *taming* en la izquierda y el *camptlan* en la misma mano y con la lanza en la diestra, aguarda paseando en el círculo al enemigo que le ha de salir al encuentro.

El cristiano, armado de la misma forma, sale rápidamente á la palestra; ambos combatientes trávanse reñida batalla.

Dura este combate de una á dos horas, durante ella, una mora entona cantos bélicos animando al valiente moro infundiéndole bríos en el combate; al lado de los cristianos, otra, cantando las proezas cristianas.

Los saltos y piruetas que hacen ambos contendientes entusiasman á la gente, y es celebrada con grandes aplausos la maestría que muestran en el arte de pelear.

Sus quites con la rodela son admirables.

Termina el combate ó la batalla campal con el baile de moros y cristianos: cruzadas las lanzas de cristianos y moros, rodela contra rodela al son del *agung* y los ruídos de las lanzas chocando y *taming* contra *taming* ejecutan una marcha guerrera de efecto sorprendente, de visualidad que encanta.

Entre los moros de Joló se efectúa este torneo entre una tribu contra otra tribu en presencia del sultán, con todos los lances y consecuencias.

Un moro perece en la arena, el vencedor es premiado por el sultán.

Campilan es un alfange de filo cortante. Es una de las armas muy usadas por los joloanos.

Concluído el *sinulóg ó moro-moro* que es casi ya anochecido, la multitud marcha corriendo hacia la plaza á ver el castillo de fuegos artificiales que en estas fiestas se encienden.

Ya que se ha hablado de Joló y de su *sinulóg*, algo hay que decir acerca de esta importantísima isla aun no sometida por España bajo sus dominios.

El aspecto de la isla es de los más pintorescos que puede imaginarse; varias de sus montañas se hallan cubiertas de árboles magestuosos, otras de ricos pastos de un verde delicioso, excepto los puntos en que se ha dado fuego á fin de preparar el terreno para el cultivo. Muchas de las montañas presentan hasta la misma cima cultivos variados.

El clima es más fresco y más igual que el de Mindanao.

Se dan muy bien el maíz, arroz, abacá, melón, sesamo, algodonero, pimiento, tomate, azafrán, añil, achuete, guayaba, limón, naranja, papaya, plátanos, guanabanas, nanga, marán, lanzón, cocoteros, manga, tabaco, caña de azúcar, cacao, camote, bejuco y bambúes gigantes; se recoge miel, cera y almáciga, y las principales maderas son teca, palomaria, narra, molave, mangachapuy, palo de hierro, camagón, lanete y cedro. El terreno de Joló quebrado y pendiente, es muy bueno para el cultivo del café.

Abunda el ganado vacuno, que anda suelto por los montes. Los joloanos poseen también caballos, carabaos y cabras.

La ornitología se compone de palomas, oropéndolas, la garza, el palo silvestre, águilas, gansos, gallinetas, cuervos, pericos, catolas, el martín-pescador, el carpintero y pocos más; las especies más comunes en otro género son la cabra montés, el ciervo, el mono y el perezoso.

La población de Joló es de cerca de un millón de habitantes. Es raza guerrera y pirata.

Los moros de Joló tienen ojos obscuros rasgados horizontalmente y entornados, pómulos abultados, nariz roma, labio delgado, cabeza redonda y pequeña, rala la barba ó ninguna, media estatura; se afeitan la cabeza, y, los que no, lucen un pelo negro y áspero; se liman y tiñen de negro los dientes.

Muy dados los moros á la navegación y á la pesca, recorren grandes distancias con sus ligeras embarcaciones sin temor á los mares borrascosos; van de la Paragua á Joló, y de Joló á Balabac, Mindanao y Borneo y no está lejana la época en que sus asoladoras excursiones piráticas llegaran á las puertas de Manila; desconocen la aguja y se guían por las estrellas ó por las marcaciones de la costa. Las mayores embarcaciones son los *pancos* de seis toneladas; menor cabida tienen el *lambú*, el *gubou*, *sapit* y *garray*, un poco enquillados; el *salisipan* y la *vinta* no tienen quilla, son veleros y ligeros en su andar.

Los joloanos profesan la religión mahometana.

La solemnidad religiosa que más practican los joloanos es el *Maulud* para conmemorar la primera luna de Enero, el retorno de un viaje, ó la muerte ó nacimiento de algún hijo. En el mes de Ramadan ayunan desde la salida á la puesta del sol, por número determinado de días, que cada cual señala; y la abstinencia de todas las necesidades ó placeres es tan rigurosa, que ni comen, ni beben, ni se bañan, ni acarician á sus mujeres é hijos, ni se rascan.

La mezquita del sultán es el templo privilegiado por excelencia; los encargados del sacerdocio toman los nombres de *Jalipa*, *Imang*, *Bilal* y *Katil*, y se distinguen de los demás en que la punta del pañuelo que á guisa de turbante llevan en la cabeza, cae hacia el lado izquierdo.

El gerife representa la aristocracia del clero y posee poder temporal; su dignidad es hereditaria. El *pandita* es una especie de párroco ó

ministro político-religioso encargado de efectuar los matrimonios, y acompañado del *Imang* ó coadjutor da sepultura religiosa, circuncida, predica la guerra santa, consagra á los fanáticos que se juramentan para morir matando cristianos, y conserva la tradición de otra vida sensual y eterna.

Todo hombre libre puede mantener cuatro esposas legítimas bajo el mismo techo, sin limitación en el número de concubinas; para solicitar el concubinato sólo se envía el cris del galán á la interesada.

La esclavitud es indiscutible: los hijos de los esclavos, esclavos son, y los guerreros vencidos en el combate, los deudores de cantidades que no alcanzan á pagar, esclavos también.

El gobierno de Joló es despótico, oligárquico y feudal; el sultán y los *dattos* son los ricos-homes dueños de vida y hacienda; orgullosos de sus abolengos y señores de horca y cuchillo, que tienen por derecho propio, entienden en los asuntos de sus respectivas zonas. Tienen su mesnada, perciben tributo de sus vasallos.

El sultán posee una autoridad absoluta, pero restringida por el Consejo de los Ancianos.

Los usos y costumbres de Joló ofrecen episodios dignos de una leyenda.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Vista del Rio Bugasoug-Antique-Bisayas

VISTA DEL RIO BUGASONG

ANTIQUE-BISAYAS

PRESENTA un vistoso panorama el río Bugason como todos los ríos filipinos.

Forman un delicioso jardín sus contornos.

El follaje del *caua-yan* entrelazan con las hojas de corpulentas *mangales* y éstas con las palmas del *ñi-óg* ó *lubi*, todas con las del *mabolo*, *santol* y *catmon;* formando en conjunto una inmensa vereda de verdura.

Ñi-óg ó *lubi*-cocotero.

Mabolo es una fruta del árbol del mismo nombre, cuya piel es morada con pelos que pican, su olor y carne saben á la manzana dulce.

Santol, es una fruta muy parecida al melocotón con pepitas gruesas.

Verde césped alfombra la llanura del río: vénse en él bañándose tres *dalagas*. Tres *tauos* preparando la comida, uno de éstos es *aeta*.

En sus corrientes arrastra entre las arenas granos de oro. Se pescan en este río el *sili*, el *ulang* y otros pescaditos de delicado gusto.

Sili.—Anguila de río.

Ulang.—Cangrejitos de agua dulce.

Lleva un gran caudal de agua y bajan de él en balsas y *barotos* los pueblos limítrofes en dias de *Tiangui*.

Baroto es una piragua estrecha formada de un solo tronco, corta, en cuyos costados van adheridas dos cañas de bambú para sostener su flotación y equilibrio. Este artefacto se llama *catid* ó *batangas*.

Estas embarcaciones sirven para pescar en las orillas y ríos.

Al lado de este río está el pueblo de Bugasong, pertenece á la provincia de Antique, Isla de Panay, Filipinas; tiene 10.750 habitantes.

La población data su fundación de 1700; está situada en la costa y junto al desagüe del río de su nombre.

Su producción son azúcar, arroz, abundantes legumbres, camote y mongó.

La industria es el tejido de *pataduong*, *tapis* y *sinamais*.

Tapis es un tejido de algodón que las tagalas usan de sobrefalda corta.

Sinamay es un tejido fino de *sedamaso* con los delicados filamentos de las hojas de piña.

La extensión de Bugasong está poblada de haciendas y trapiches ofreciendo pintoresco golpe de vista los *camarines* levantados en medio de los cañaverales con sus altísimas chimeneas arrojando noche y día penachos de humo.

El azúcar es la principal producción de Bugasong, de fina elaboración y superior calidad.

Entre los principales cosecheros de azúcar de este pueblo cuéntase á D. Simón Barceló, al *capitan pasado Isco Bantolo* y al actual pedáneo Silvestre Resardo.

Capitan pasado es el ex-gobernadorcillo.

Isco, diminutivo de Francisco.

Estos tres hacendistas levantan cada año cosecha de miles y miles de *picos* de azúcar.

Pico, es un peso de cinco arrobas y media.

Aun en estos pueblos hay quienes muelen sus cañas con molinos de madera.

Los molinos de madera absorben el jugo de la caña á más de no triturarlo bien el *bagaso*, con una pérdida de un cincuenta por ciento.

Entre éstos, cítanse á los tenientes Ymuy y Julio, del Tribunal de Bugasong, que no entran por los molinos de hierro.

Están aferrados al sistema de moler primitivo creyendo que dan mejor azúcar que los molinos de hierro.

Nadie les puede quitar de la cabeza estas preocupaciones.

Son tozudos y fanáticos de las viejas tradiciones.

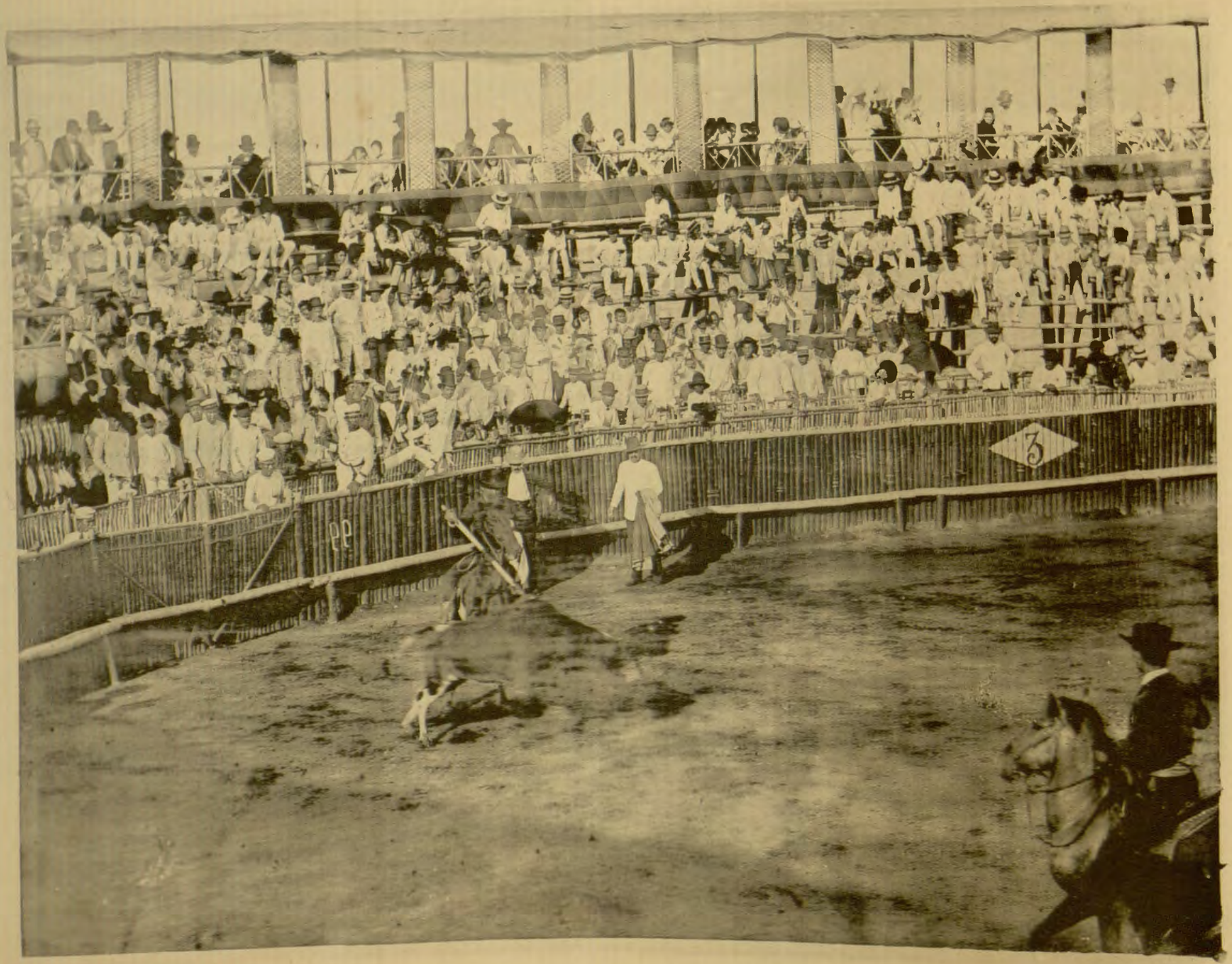
El pueblo de Bugasong es alegre y de bonito aspecto.

La calle llamada *Pajó* es de gran importancia, viéndose siempre concurrida por el mucho comercio de *insic* que hay en ella establecido.

Insic, chino.

Los caballos y los *gallos* de pelea de Bugasong, tienen renombre; el día de la fiesta del pueblo, suelen estar abiertas las *galleras* de tres días á una semana, acudiendo á ellas las jugadores más famosos de los pueblos vecinos, cruzándose entre sí enormes apuestas.

Finalmente: Bugasong es pátria del poeta bisayo Capitán Miguel Legazpi y del ex-gobernadorcillo Ninong Javison, celebrado autor de varias tragedias.



Fot. F. Laurosano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Una Corrida de Toros.—Plaza de Ilo-ilo

UNA CORRIDA DE TOROS

PLAZA DE ILO-ILO

Se ha despertado de algunos años á esta parte en los filipinos cierta entusiasta afición á la corrida de toros.

Estas corridas llámanlas generalmente los filipinos, *juego de toros*.

Antes de los años 1880, se hacían en las fiestas mayores de algunos pueblos *corridas de vacas*, como las que se hacen en los pueblos de la península.

Mas después de esta década, dado el aumento de la población peninsular en las islas, la afición á esta clase de espectáculo ha sido de día en día creciente.

La perspicacia del peninsular ya difunto D. Francisco Calero, ha visto en estas aficiones un negocio y las ha fomentado.

A su iniciativa y actividad era debida la construcción de la primera *Plaza de Toros* de Manila. Es de madera y puede pasar como una de las buenas plazas.

Por cierto que Calero con esta plaza, en las frecuentes corridas que en ella se verificaron, ganó un buen puñado de *salapi*.

Salapi, medio peso, ó sea cuatro reales fuertes.

A raíz de la inundación de Consuegra, se construyó la *Plaza de Toros* de Ilo-ilo. Es de caña, pero sólida y elegantemente construida. En ella se dió por los aficionados la primera corrida á beneficio de los desgraciados habitantes de Consuegra, víctimas de la inundación.

Ilo-ilo y Manila son las dos únicas capitales que tienen Plaza de Toros.

En ambas plazas torean aficionados que no llegan ni á media altura de los *toreros de invierno* de la península.

Lidian generalmente por afición, sargentos, cabos y algunos empleados del comercio, peninsulares.

Los que se lidian en aquellas plazas, ni son toros ni toretes de invierno. Son mejor para comidos que para lidiados.

Son pequeños, huídos y de *pocas libras*, usando frase de tauromaquia; carecen de educación para la lidia.

Ni matan caballos ni tumban picadores.

Los del capote y espada, cuando el toro ya enfurecido por tantas puyas que le han metido, sacando fuerzas de su cobardía, embiste, acomete, persiguiéndoles, corren aturdidos dando cada tropezón ó tumbos, produciendo una risotada prolongada del público.

Por ver estos lances se puede ir á estas plazas.

Los toreros aficionados de Filipinas hacen lo que pueden y saben, pero nada más. En su vida han lidiado.

Los toros de aquellas islas tampoco tienen condiciones ni aptitud para el toreo. No sirven; ni fuerzas ni libras tienen.

La vista que antecede representa la *Plaza de Toros de Ilo-ilo*, llena de bote en bote en un día de corrida.

Vista de la Calle del Progreso.—Ilo-ilo

VISTA DE LA CALLE DEL PROGRESO

ILO - ILO

Ilo-ilo pertenece á la isla de Panay, es capital de provincia. El total de las costas de esta importantísima provincia es de 270 millas, en las que se encuentran numerosos puertos y fondeaderos seguros, tales como el de la Concepción é Ilo-ilo, formados entre la costa de Panay é islas de Zaguil y Guimarás respectivamente y el de Santa Ana en esta última isla. Son además de importancia para la navegación de cabotaje muchísimas bocas de ríos y esteros que facilitan el tráfico de los pueblos costeros y muchos del interior. Hállase esta provincia separada de las de Capiz y de Antique por una cordillera de montes ásperos y cubiertos de arbolado, de los que se desprenden numerosos arroyos y ríos, que casi todos van á morir al mar después de un curso corto. Los más importantes son los ríos *Salug* y *Jalaud*, que desembocan en la bahía de Ilo-ilo y frente á siete Pecados respectivamente, y suelen causar bastantes estragos en tiempo de grandes lluvias.

El clima es el general del Archipiélago: húmedo y uniforme, pero templado por la constancia con que soplan los dos monzones del S. O. y N. E., que baten perfectamente toda la provincia y hacen que la temperatura sea mucho más moderada que en Manila, siendo rarísimos los días de calma y calor sofocante. A esta constancia de las brisas debe atribuirse la excelente salud de la población y lo escaso de la mortalidad.

Ilo-ilo produce todos los frutos de la zona tórrida: pero dedicados los habitantes á los cultivos más remuneradores del azúcar, del café y del tabaco, se importan bastantes productos de las provincias é islas vecinas y gran cantidad de arroz de Saigon.

Los materiales de construcción bastan á las necesidades de la provincia. Hay mucha y muy buena madera en los montes de Guimarás y distrito de la Concepción. La cal es abundantísima y de buena calidad. Se explotan varias canteras de una caliza de buen aspecto y bastante dura, particularmente en Igbarás y el monte Tinocoan, y hay en la capital y Jaro, fábricas de ladrillo, cuyos productos son excelentes. Antiguamente fué ésta una de las provincias más industriosas del Archipiélago; hasta las casas más pobres y lejanas de los poblados tenian uno ó dos ó más telares en movimiento, y los ilongos recorrían el Archipiélago vendiendo los productos de sus industrias. Hoy solo quedan restos de aquella actividad, arruinada por la baratura de los géneros similares europeos; pero aún gozan justa fama sus pañuelos, camisas, sayas, mantas y patadiongs, y mantelería, tejidos con la piña, abacá, jusi, algodón y seda con una perfección admirable, aún sin tener en cuenta los instrumentos primitivos con que los fabrican.

El aspecto general de la población y provincia es el de un hermoso parque, bien cultivado y sembrado de casas de elegancia y cómodas á las que prestan sombra hermosos frutales.

Ilo-ilo, es después de Manila la más poblada del Archipiélago, y aun quiza más si se tiene en cuenta que Manila encierra más de 450,000 almas. En Ilo-ilo la densidad de la población llega á 200 habitantes por kilometro. En su inmensa mayoría pertenecen á la raza bisaya.

En todos los pueblos, y especialmente en los playeros, hay muchos mestizos europeos y chinos, y una numerosa colonia china esparcida por toda la provincia, y más concentrada en la capital y sus cercanías.

Muchos de los monteses: *mondos* y *remontados* bajan á los mercados de los pueblos del interior llevando tabaco, bejucos, cera y algunos otros productos para cambiar por lo que necesitan.

Las comunicaciones son fáciles y regulares entre los pueblos de las provincias; también las hay con las limítrofes. Los caminos son buenos en general á excepción de algunos trozos que atraviesan terrenos bajos y faltos de piedra para su afirmado. Los puentes son abundantes.

Después de Manila, con la que tiene frecuentes comunicaciones á diario, es Ilo-ilo la población de más importancia comercial, industrial en Filipinas; en ella se concentra todo el comercio de exportación de las vecinas provincias de Capiz, Antique, Negros, Cebú y Bohol.

Hay fonda, varios cafés, numerosos bazares entre los cuales son renombrados el bazar de «*La Puerta del Sol*» y el bazar «*Cosmopolita*» de Isidro de la Rama; almacenes, tiendas y otros establecimientos públicos, y se publican dos periódicos «*El Porvenir de Bisayas*» y «*El Eco de Panay.*» Merecen igualmente especial mención las casas comerciales de Hoskin y C.ª, Salas Hermanos, Miguel Pujol, Torrecilla y C.ª, Inchansti y C.ª y Lizárraga Hermanos.

La plaza de Ilo-ilo es una de las plazas hermosas de Filipinas. Ancha con un cuadrado perfecto; hermoseánla lindos jardines; marginan sus contornos *talisayes* y otras arboledas de sombra bajo los cuales están colocadas de trecho en trecho, bancos de hierro para descansar.

Constituye esta plaza un delicioso paseo.

Paséanse en ella, los domingos y fiestas, toda la elegancia y belleza de Ilo-ilo.

Forma marco de esta plaza, una parte de la *calle del Progreso* que es la mejor calle de las de Ilo-ilo cuya vista fototípica es objeto de esta descripción.

La calle Real es notable por su longitud y anchura, á cuya terminación se halla el hermoso palacio del Gobierno de la provincia, de reciente construcción, y por los establecimientos y tiendas de chinos que hay en ella instalados.

La calle Iznard y Boulevard Ordas llaman la atención por ser calles extensas y prolongadas formando un interminable paseo.

Mas, la *calle del Progreso* es superior á todas éstas, por ser la calle de la *alta banca, de la aristocracia del dinero*. Los edificios que la hermosean y dan relieve á su nombre, son grandiosos, elegantes, son semi-palacios de lujo oriental.

Destácase de entre los demás edificios en su grandiosidad, la casa esbelta del acaudalado alemán Herr Samuel Bisschoff, que vendiendo relojes adquirió en poco tiempo una buena fortuna.

No menos elegantes ni menos grandiosas forman la hilera de la calle, las casas de Oppen, del millonario Isidro de la Rama, de D. Félix Arroyo, del peninsular y abogado D. Emilio Valenciano, de Cornelio Melliza, del capitán pasado D. Domingo, vecino de Dueñas y de otros cuyos nombres sentimos ne recordar.

Las casas Jorbes Mm. Ker y C.ª, Stivenson y C.ª, Smit Bell y C.ª, tienen en esta calle establecidos sus despachos y oficinas comerciales en magníficos edificios.

Termina la calle al muelle.

Es, finalmente la *calle del Progreso* calle elegante y de grandes atractivos.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Camino del Cementerio. - Tansa (Ilo-ilo)

CAMINO DEL CEMENTERIO

TANSA.—ILO-ILO

Extensa planicie de cocoteros formando bosque de espesura cubre los contornos de este camino. Casas de *nipa* y *cogon* diseminadas en sus alrededores, algunas metidas en la hendidura de la espesura entre cocoteros y cocoteros que suelen ser á veces servir de *harigues* ó sustentáculos de estas casuchas, ofrecen su conjunto, poético aspecto.

Es sitio de paseo y expansión.

Harigues-columnas de madera que son los sustentáculos de las casas filipinas.

De estos cocoteros esparcidos por esta barriada de Tansa se extrae la *tubá* que se expende en el mercado de Ilo-ilo.

Describamos en primer término lo que es el *lubi*, *ñi-og* cocotero, y después la *tubá*.

Lubi-cocotero en Botánica, es árbol monocotiledóneo que representa un género (cocus) de la familia de las palmas, tribu de las cocoineas.

Los cocoteros tienen los caracteres genéricos siguientes: espata doble, la exterior más corta, abierta hacia la punta; la interior leñosa; flores unisexuadas reunidas sobre el mismo espadicé.

El cocotero más importante es el *lubi común*, que constituye la especie *cocus uncifera*. Es un árbol de 10 á 20 metros de altura; tronco grueso en el pie y con figura de huso en el resto, sin hojas, excepto en el extremo; hojas aladas, tomentosas cuando nuevas, hojuelas de figura de espada, aquilladas ó con un pliegue que corre por el nervio central, fijas, así dobladas, en el peciolo común, reunidas todas por los ápices, si bien se separan con el tiempo.

Esta planta se encuentra hoy extendida por todas las regiones cálidas del globo.

Son notables, entre otras, las llamadas en las islas Bisayas *limbiu*, de fruto encarnado en su punto de inserción; la estopa de este coco es dulce y se masca con placer por los *batas; dahili*, árbol muy pequeño, con fruto que apenas llega á la mitad del tamaño ordinario; *macapunó*, cuyo coco tiene una almendra que ocupa casi toda la cavidad de la semilla y contiene muy poca agua. Este coco sirve para ser dulce en almíbar y compota.

La *tubá* se obtiene del modo siguiente: se corta la punta de la espata del *lubi* en que está encerrada la flor antes de que salga ésta al exterior, y adapta al corte un tubo ó bombón de caña en donde se recoge el líquido que de aquel destila. Para que la espata no se abra y quepa en la boca del bombón, se le ligan con *u-ay* en forma de aros. En el interior del bombón se echa previamente una corta cantidad de

polvos llamados *balúc* (*Rhizophora longuissima*), los cuales sirven para dar fortaleza y color sonrosado á la tubá. El jugo que se deposita en los *salud* (bombones) colgados en el árbol se va echando en otro más grande *cauit* que el *mananguete* se lleva á la espalda, sujeto por un gancho de madera que, pasándole por encima del hombro, le abraza el pecho. Cada vez que se vacía el *salud* es menester limpiarle perfectamente por el interior y renovar los polvos. Lo primero se hace por medio de un escobillón de la estopa de coco. Concluída esta operación y echados dentro del salud los polvos consabidos, átase nuevamente á la espata.

Pero antes que todo esto, se efectúa el corte de la espata por el *sangut*, cuya sección es de un centímetro sobre el anterior.

Para subir y bajar de los cocoteros, los *mananguetes* hacen en el tronco unas estalladuras que sirven de escalones.

Paphá, *hanghang*, son estas estalladuras que se hacen para la mayor facilidad en subir al cocotero.

Cauit.—Un bombón de caña, con aza, donde se vacía la tubá.

Sangut es una cuchilla curva de filo tajante que sirve para cortar la espata ó espada del cocotero de donde se extrae la tubá.

Cuando la tubá está fuertemente fermentada, se llama *bahal* y es la que beben los grandes aficionados á esta clase de bebidas.

Fot. F. Laureano

Vista de la Catedral de Jaro

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

LA CATEDRAL DE JARO

Jaro es una ciudad de la isla de Panay recientemente creada. Dista de Ilo-ilo cuatro kilómetros, les divide un pedazo de mar que se llama *tabucan*, comunicándose ambos pueblos por medio de un puente de hierro.

Está situada esta bella ciudad en terreno llano; á su izquierda sube la alta marea por el río *dungón*, y á la derecha corre caudaloso el río *Salug*.

Este río tiene un puente de piedra que comunica con Leganés y Pavía. Su construcción ha sido debida á la iniciativa é inteligencia del que fué su párroco, el fraile agustino P. Jose Alvarez, de feliz recordación. Los deterioros que ha sufrido este puente, han sido reparados y casi hecho nuevo por el eximio Gobernador político-militar de Ilo-ilo D. Enrique Fajardo, secundado por el que fué gobernadorcillo de Jaro, D. Crisóstomo Ramos.

Ambos ríos son navegables hasta para pontines y barcos de cruz.

Se fundó este pueblo en 1584, cuya población asciende á 22.000 habitantes.

Ha sido creada ciudad y sede episcopal desmembrada de la de Cebú, por bula de Pío IX de 1865.

Fué su primer obispo el sabio dominico Fr. Mariano Cuartero.

Debido á su ardiente celo por dotar á Jaro de buen templo y á su buena dirección se edificó la catedral, á poco de tomar posesión de su altísimo ministerio, á expensas de los fondos de la antigua parroquia y de los donativos de los fieles devotos.

La catedral es de tres naves, sin serlo, tira su estilo á gótico.

El campanario está separado del cuerpo del edificio, por haberse agrietado antes de la terminación de las obras el frontispicio de la catedral á causa de un temblor de tierra.

El palacio episcopal es espacioso con un gran jardín; ha sido casa propiedad del médico Dr. Castro. Las reformas que en ella se han hecho han dado una severidad y aspecto magestuoso al palacio.

Posee Jaro un Seminario, edificio de hermosas condiciones y colosales dimensiones.

El embellecimiento de Jaro se debe en gran parte á su primer obispo Cuartero, de grata memoria.

Jaro es una ciudad eminentemente industrial. Los *sinamais*, *jusi*, los tejidos de piña, *labrados*, pañuelos de seda, los bordados de difícil imitación de Jaro, tienen fama universal.

La torre Eiffel que gallardamente se contempla, está construida con *cau-yán* (caña bambú), levantada con motivo de la fiesta de la virgen de la Candelaria, patrona tutelar de la ciudad.

Entre los pro-hombres que figuran, son muy conocidos Eugenio López, Simeón Ledesma, Benito Jalbuena y Numeriano Villalobos por sus valimientos y talento.

Cuenta entre sus hijos al fecundo poeta Sotero Santibañez.

El malogrado Félix Ledesma era llamado con justa fama el *Menendez Pelayo* de Jaro, por su sutil memoria y preclaro ingenio.

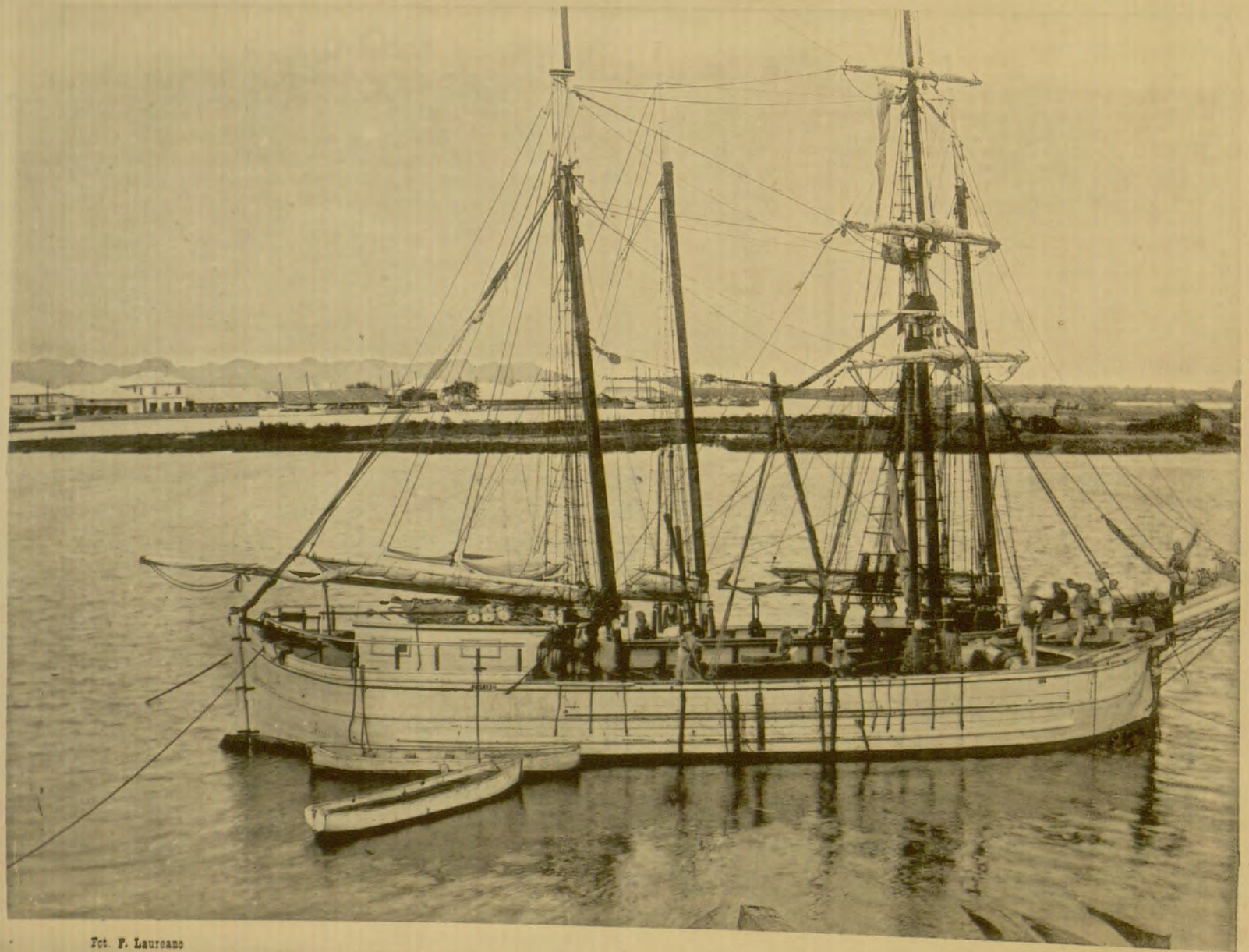
Entre las señoritas, sobresalen por su depejo, don de gentes y clara inteligencia, *Bibing* (Mariquita López) y Albina Hopileña.

Las casas principales de esta ciudad son: destácase, entre otras, la casa semi-palacio de su Alcalde Teodoro Benedicto; siguen las casas de los Jalbuenas, de Maximino Jalandoni, de Argüelles, de Montinola, la de los Benedicto, la de los herederos del Capitán Modesto, la consular del Vice-cónsul de Portugal D. Claudio López, las de Simeón, Fortunato y Simón Ledesma, la de Luláy, la de Arnaez y otras de reciente construcción.

Todos estos edificios, con sus jardines é hipogeos, contribuyen á realzar los esplendores y bellezas de Jaro.

Jaro va á la zaga de Ilo-ilo.

El río *Salug* desemboca al sitio denominado *Iubuc*.



Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Una Goleta

UNA GOLETA

GALLARDA barca anclada junto á uno de los *atracadores* de Ilo-ilo río á dentro, aparejada á lo pailebot.

Sus bodegas están estivadas y llenas de azúcar venidas de las costas de la isla de Negros, de Samar ó de Bohol.

Es una barca de madera de esbelta presencia.

Barca de rápido andar, ligera, y se emplea en la navegación de cabotaje.

Estas goletas son para transportes de azúcar, de maderas y variedad de mercancías.

Hacen estas barcas sus navegaciones de Ilo-ilo á Negros, Samar, Bohol, Camarines, recogiendo toda clase de cargamentos.

Mandan estas embarcaciones patrones ó arraez ignorando la carta geográfica y sin conocimiento de la *aguja*, se guían por las estrellas, y sin embargo, pocas, poquísimas veces cometen tropiezos en su rumbo. Siempre navegan costeando.

Esta clase de barcas están dotadas de tripulación indígena, gente marinera á toda prueba.

Antes de los buques de vapor, los propietarios de estas barcas hacían en breves años, fortunas colosales.

Hoy en el día, estas embarcaciones se hallan en período de decadencia, y próximas á desaparecer.

En lo que respecta á las provincias bisayas, se utiliza el servicio de estos barcos de vela para las conducciones de azúcar y madera, de Negros á Ilo-ilo.

Y nada más.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Baño en las Vertientes de Uli-an y Tagbacán

BAÑO EN LAS VERTIENTES
DE ULIÁN Y TAGBACÁN

De estas dos montañas de Tagbacán y Ulián que dividen la provincia de Ilo-ilo de las de Capiz y Antique, existen declives y notables vertientes de donde manan inmensos galones de agua formando al pie de ambas montañas un extenso *linao* cuyo caudal de agua corre mansa hacia los ríos de Lambunao, Pasí y Calinog.

Bajo esta cascada vénse en la vista fototípica, bañándose una *aeta* con sus pequeñuelos.

Esta familia de negritos moran en las faldas de estas montañas.

Linao, Laguna.

En esta laguna hay toda clase de pescados de agua dulce, especialmente el sabroso salmón.

Los aetas al mismo tiempo que se están bañando, pescan cangrejos y algunos pescaditos que fácilmente pueden cogerse con la mano para su alimentación.

Las faldas de ambas montañas y el contorno del *linao* presentan una espléndida y soberbia vegetación.

Con la inmensa corriente del río que nace de estas montañas que se bifurcan en tres, regando las llanuras de Pasi, Calinog y Lambunao, no es de extrañar la gran fertilidad que se nota en ellos.

Los tabacos de Lambunao y Calinog tienen fama de ser los ópimos de la provincia de Ilo-ilo, compiten con los de la vega de Cagayan é Isabela.

El cacao y el buyo (*betel*) de Pasi son los más buscados.

Calinóg se levanta al pie de las referidas montañas; tiene 8.980 habitantes; es el pueblo fronterizo y término que separan Antique y Capiz de Ilo-ilo.

Para concluir la descripción de los baños, añadiremos que abundan tanto los *sapá*, *tulúgban* y *dando* en los pueblos filipinos, que por doquier se tienda la mirada, por los caminos y carreteras, por los bosquecillos y llanuras, se ofrecen en espectáculo, baños de géneros diferentes.

Sapá, Arroyo.

Tulugban, zanjas abiertas en los bordes de los caminos y calzadas para el desagüe de los campos. Sirven también para baños de los carabaos.

Danáo, Charcos profundos.

En todos estos sitios, donde hay agua, hay gente que se baña.

En el *danáo*, en los *zacatales* y *humayan* toman baño los *tauos* y *batas* para coger *iguí*.

Zacatales, pantanos donde están sembradas y plantadas gramas de altura, de hojas largas que sirven para forraje del ganado caballar, vacuno y caraballar.

Humayán, plantío de arroz.

Iguí, caracoles de pantano.

Bata, muchacho.

En los *tulugbán* se enfangan los chicos para pescar los *puyó* ó *dalag*.

Puyó ó *dalag*, son pescaditos negros de pantano, que cocidos en vinagre y agua con hojas de guayaba, son de exquisito gusto.

Estas y otras muchas variedades de baños se contemplan en las islas.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Calle de Iznard y Tabucan. — Ilo-ilo

CALLE DE IZNARD Y TABUCAN

JARO.—ILO-ILO

La calle de Iznard es una de las calles más hermosas de Ilo-ilo.

Magníficas casas de *tabla* y de *hierro galvanizado* son el ornato de esta calle.

Muchos establecimientos y tiendas de chinos en los bajos de estas casas, entre ellas, la gran casa comercial francesa de Levi Hermanos.

Por su magnificencia y grandiosidad se admira la casa de D. Vicente Gay, vice-consul de Francia en Ilo-ilo.

Como es la prolongación de la calzada de Jaro, desde *Tabucan* atravesando el puente hasta la calle Real de Ilo-ilo, el tránsito es considerable.

Ostenta su esbeltéz en la embocadura de esta calle, la Casa Real, residencia del gobernador político-militar de la Provincia.

De Jaro con dirección á Ilo-ilo hay una calzada ancha, recta y llana, es casi un paseo lleno de atractivos, delicioso.

Concluye esta magnífica calzada, antes de atravesar el puente que une la ciudad con Ilo-ilo, en un sitio pintoresco denominado *Tabucan*.

Desde este punto se contempla la esbelta llanura del pueblo de la Paz, antes *ilaud* cuyo fondo es un bosque de manglares que guarnecen *lubuc*, desembocadura del río *Salug*.

Junto al puente de Jaro á Ilo-ilo, esta la magnífica casa que fué Consulado inglés en tiempos de D. Nicolás Loney, hoy propiedad del capitán pasado D. Nicolás Jalandoni.

Casas de *nipa* y *tabla* bellamente construídas, adornan este concurrido barrio.

Son casas de recreo.

En este sitio hay varios almacenes para depósitos de azúcar.

Tabucan tiene un porvenir brillante: con el tiempo será el *Sena* de Ilo-ilo guarnecido de colosales puentes para la mayor facilidad de comunicaciones con todos los pueblos de la provincia y con los de las demás provincias.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Puente entre Ilo-ilo y Jaro

PUENTE ENTRE ILO-ILO Y JARO

Derruido por el tiempo y destruído de un golpe por el tremendo huracán el puente de hierro construído y levantado sobre esta ria, que se llama *Tabucan*, se construyó sobre la misma un puente provisional de cañas cuya copia fototípica se presenta á la vista.

Ya en Ilo-ilo, cerca del puente, está la Casa Real ó sea la Casa Gobierno de la provincia.

Es un magnífico edificio de construcción moderna con una hermosa glorieta de variadas y perfumadas flores.

Dentro de esta ría fondean cañoneros; anclan *lanchas* y *faluas* cargando azúcar y descargando maderas y otras mercancías.

Hoy en día, en vez del puente de cañas, tiene su puente de madera sólidamente construído.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

En el Atrio de un Simbahan

EN EL ATRIO DE UN SIMBAHAN

Así como en los tiempos pasados han sido en los pueblos peninsulares *mentidero público* las boticas y *barberías*, en los pueblos filipinos son los atrios de las iglesias.

Antes y después de la misa mayor, agrúpanse jóvenes y viejos, casados y solteros en la plazoleta que forma el vestíbulo del *Simbahan* para ver entrar y salir del templo á las dalagas *magayón*, *maganda*.

En los grupos se habla de todo, de la mar, de la cosecha del arroz, de la molienda del azúcar, de la compra venta de los terrenos.

Entre la juventud, el tema favorito de la conversación son los amoríos, los noviascos. Unos y otros ponderan las cualidades de la beldad que adoran.

Los vestíbulos de los templos en las *banuas* ó *bayan* filipinos son como en la península *El Noticiero Universal*, *La Correspondencia de España*, el *corre-ve-dile* de los acontecimientos del pueblo.

Mejor aún: los atrios parecen el *salón de conferencias* del Congreso ó Senado, en donde todo se comenta y se murmura.

Entre grupo y grupo, refiérense, cuéntanse los sucesos de toda la semana.

Las noticias corren de boca en boca, de reunión en reunión, siendo comentadas con sal, gracia y muy sabrosamente.

Lo que se ignora, no se sabe entre los días de la semana, los domingos en los atrios se divulga y quédase del dominio público.

Simbahan, iglesia ó templo.

Babays, señoras.

Dalagas, señoritas.

Magayón, *maganda*, lindas, bellas.

Banuas, *bayan*, pueblo.

En los vestíbulos de los templos filipinos se comenta la pérdida de miles y miles de pesos de fulano jugando cierta noche al monte; se hace la necrología de mengano, que ha fallecido durante la semana.

En ellos se conciertan entre Zutano y Perengano las apuestas y la pelea de sus gallos á la tarde, en el *Bulagán*.

Bulagán, gallera, circo donde se efectúa la riña de gallos.

Al propio tiempo se hacen contratos, se verifican la compra y venta de azúcar, de arroz y otras mercancías, y se estipulan *ali-li*.

Ali-li, contrato usurario.

Es, pues, á la vez la plazoleta, bolsa y pregón de sucesos y noticias.

Los atrios son el *totum revolutum*, *el mentidero*, *el murmuradero público* en las *banuas* filipinas.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Vista del Muelle y Ria de Ilo-ilo

MUELLE Y RÍA DE ILO-ILO

Hagamos un poco de historia antes de pasar á describir el muelle de Ilo-ilo, cuya fototipia se exhibe.

Sabido es que esta provincia en los siglos pasados, sufrió varias acometidas de los piratas moros, y para resistirlas se construyeron algunas fortificaciones, siendo la primera la de la Villa de Arévalo, fundada por D. Gonzalo Ronquillo en 1581 y en la que residieron los gobernadores, que se titulaban, además, castellanos de Ilo-ilo y justicias mayores de Arévalo.

Después de despoblada esta Villa de Arévalo, gobernó esta provincia un alcalde mayor establecido en el puerto de Ilo-ilo, cuyo fuerte se empezó á construir en 1616, para hacer frente á los holandeses, que atacaron con diez buques.

Según tradición popular, merced á la milagrosa intervención de la Virgen del Santísimo Rosario, fueron los holandeses rechazados y maltrechos, quedando en el campo de batalla más de ochenta muertos y cien heridos; huyeron de Ilo-ilo despavoridos.

Por estas razones es patrona y se venera con gran devoción una imagen de la Virgen del Santísimo Rosario en la capilla de la *cotá* de Ilo-ilo.

Cotá, castillo.

La fiesta que se celebra en su honor se llama *Naval*.

D. Diego Quiñones, alcalde mayor de la provincia, mandó construir la Cotá que está en la misma punta de Ilo-ilo, en la misma embocadura de la ría, desde donde empieza el muelle.

El puerto de Ilo-ilo es el puerto más seguro de todas las islas filipinas y de los de otras partes del mundo.

Desde *Siete Pecados* hasta la punta *Bulucaui*, es un estrecho formando una especie de canal, que semeja en lo poético al estrecho de Messina.

A la derecha está Dumangas con su pintoresca vegetación, con sus impenetrables manglares; Zarragá con su *canipa-an*.

En este estrecho se ven mansamente desembocar numerosos esteros y el caudaloso río Jalaud.

A la izquierda se presenta Nabalás, cuya llanura está poblada de bosque de cocoteros, y alzándose gigantes, esmaltan la larga cordillera de la Isla de Guimerás hasta Nagabá y Buena-Vista, punto este último, donde verifican sus giras la aristocracia iloyana y extranjera; y de Nagabá á la punta Bulucaui, en ambas orillas se contemplan frondosos naranjos y árboles de gigante altura.

Guarecen el estrecho de los vientos huracanados, las islas de Siete Pecados desde una punta, y del otro extremo islitas que rodean la punta Bulucaui.

Canipa-an, plantío de nipa.

La ría de Ilo-ilo constituye el muelle del mismo.

Entran y salen en ella al día muchos vapores y un sinnúmero de buques de vela surtos en sus pantalanes.

Las iniciativas del comercio extranjero y nacional han ensanchado esta ría introduciendo en ella grandes mejoras y ventajas.

Barcas y buques de porte fondean en sus muelles. Los de alto bordo anclan en la embocadura, junto á Nagabá ó Buena-Vista.

Embellecen el muelle varias casas extranjeras, peninsulares, del país, del comercio, con sus grandes almacenes de ladrillo con techumbres de hierro galvanizado, que son depósitos de azúcar y otros productos.

El movimiento del puerto de Ilo-ilo es de lo más importante del Archipiélago filipino.

Algunos años, supera á Manila en su exportación.

El muelle de Ilo-ilo es un muelle bonito, hermoso y poético.

Fot. F. Laurcano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Otra Vista del mismo Muelle.—Ilo-ilo

OTRA VISTA DEL MISMO MUELLE

ILO-ILO

Esta fototipia que vamos á describir es complementaria de la anterior.

La vista está tomada desde otro punto de mira.

Los edificios y los almacenes se destacan más y se contempla vistoso panorama.

En esta parte de la ría ó en este pedazo, trozo de muelle, amarran todos los vapores que hacen la carrera entre Manila, Ilo-ilo y Cebú.

Hélo ahí, el vapor Butuan de la casa Macleód y C.ª, cargando ganado vacuno para abastecer el matadero de Manila.

El ganado vacuno abunda en la provincia de Ilo-ilo; andan en manadas toros y vacas mezclados con los carabaos en las montañas de Igbarás, Miagaó, Lambunao, Calinog, Passí y Barotac Viejo.

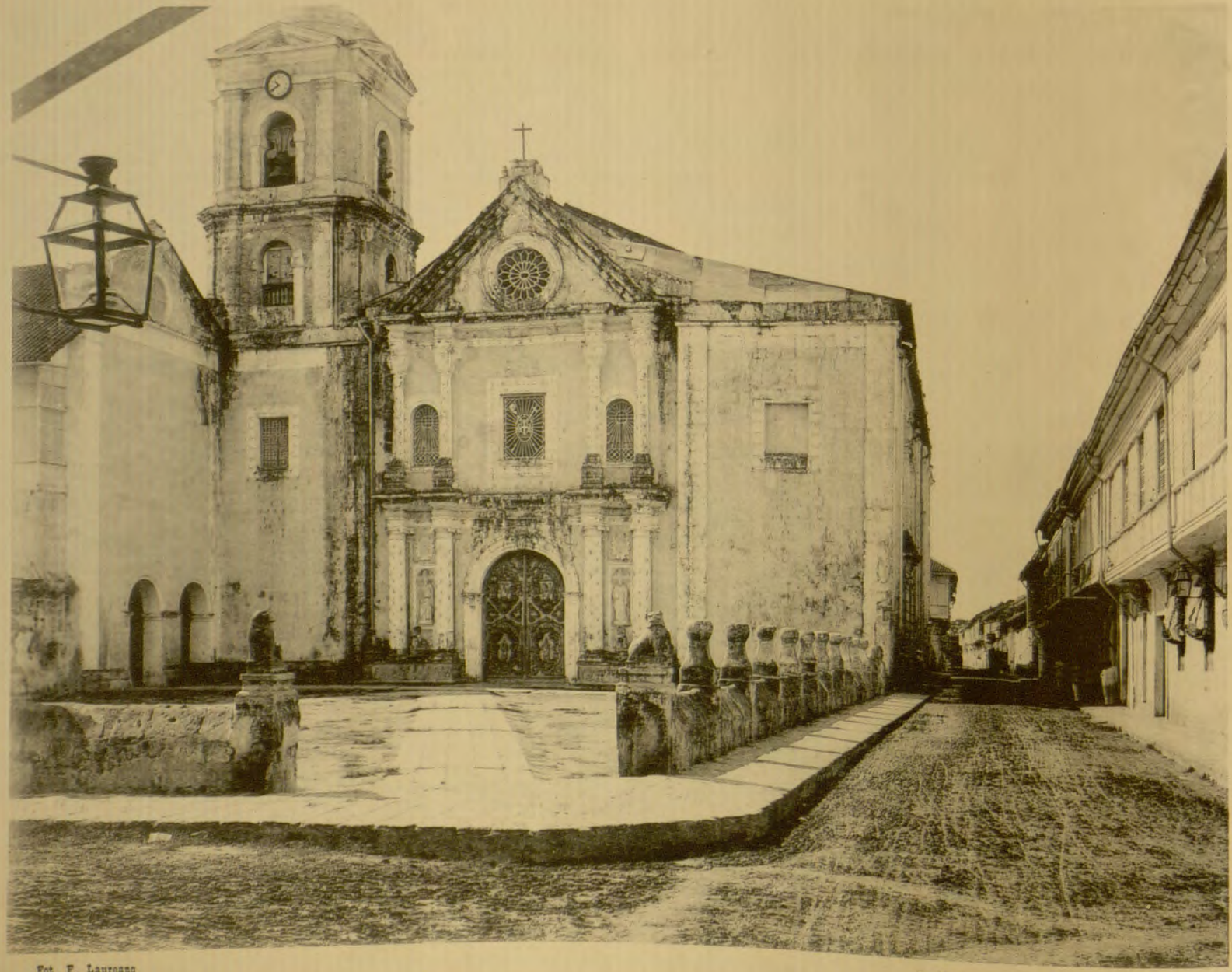
En el otro muelle anteriormente bosquejado, fondean los pailebots, las barcas, goletas y vapores de poco calado que van y vienen haciendo la travesía de Negros, Leyte, Capiz é Ilo-ilo cargados de azúcar, bayones y arroz.

Después del muelle propiamente dicho, situado en el ensanche de la ría, viene un muelle pequeño que se denomina *lapus-lapus*, donde tienen su fondeadero las *Faluas, Lorchas, Cascos, Pancos, bilos* y otras embarcaciones pequeñas.

Lorchas, faluas, son barcas pequeñas y de rápido andar, de menos porte y eslora que el junco; navegan á vela y remo y se emplean en la navegación de corto cabotaje en China y también en alijar barcos mayores dentro de la bahía.

Luego de *lapus-lapus* se ensancha nuevamente la ría hasta *Tabucán*, desde donde se bifurca, formando una ría cuya alta marea riega la ciudad de Jaro, llamándose esta ría *Dungon*, y varios esteros que rodean el hermoso pueblo de Molo, que constituye una pintoresca isla con sus 8.780 y tantos habitantes.

Finalmente, el muelle de Ilo-ilo, sobre ser limpio, reune las condiciones higiénicas superiores á los demás puertos de las islas.



Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Vista de la Iglesia de San Agustín. — Manila

LA IGLESIA DE SAN AGUSTÍN

MANILA

Esta, aunque tosca en su exterior, es preciosa en su interior.

Tiene un vestíbulo ó atrio soberbio y grandioso.

La edificación de este colosal templo es debida á la inteligente dirección del hermano del inmortal Herrera, que ha dirigido la construcción de la octava maravilla del mundo, el Escorial.

Consta en la crónica de las islas Filipinas que los primeros frailes misioneros que se establecieron en las mismas, fueron los Agustinos; y el primer templo que se construyó sólidamente en el Archipiélago, fué éste, el de los RR. PP. Agustinos.

Durante más de tres siglos, esta iglesia ha resistido impávida, sin deterioro de todos los terremotos, de los temblores habidos.

Derrumbóse la Catedral de Manila, redujéronse á escombros la iglesia de Sto. Domingo, el Palacio del Capitán General, por el terremoto espantoso de 1868; mas el templo de San Agustín ha dado muestras de su solidéz y especial construcción.

En comunicación con la iglesia está el convento de los misioneros Agustinos, cuya grandiosidad es de los primeros conventos de los religiosos establecidos en Filipinas.

Ambos edificios han sido dirigidos por un mismo arquitecto.

¡Lástima grande que el secreto de la construcción de tan preciosas obras de arte haya ido con el arquitecto de eterna memoria á la tumba!

El hermoso templo de Sto. Domingo, de estilo gótico, no aventaja en riquezas de ornamentación y altares á la iglesia de S. Agustín.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Acarreando Nipa y Bagaso

ACARREANDO NIPA Y BAGASO

Un carro tirado por un carabao, en cuyos lomos cabalgan dos *tauos* conductores.

Sale del Camarín de la molienda de la caña de azúcar.

Va el carro cargado de *nipa* y bagaso.

El bagaso para asolearlo en la inmediata llanura cercana á la hacienda, recogiéndolo á la vuelta, al caer la tarde.

La nipa para venderla en el mercado del pueblo.

La nipa presta un inmenso servicio á las casas filipinas, aún las más suntuosas.

Se sirve del tejido de la nipa para techumbre de las casas, aún importantes bajo el hierro galvanizado, para amenguar y sofocar los ardientes rayos del sol siempre canicular.

Para mejor noción de lo que es la nipa, desconocida en los paises europeos, describámosla tal cual la define la Botánica.

«Nipa.—Bot. (*nipa fruticans*).—Género de plantas pertenecientes á la familia de las Nipeceas, cuya única especie germina en la India Oriental, Filipinas y demás islas próximas, y tiene el tallo un poco elevado, con los frondes terminales piñados, inermes, y las pinnas dentadas, y las flores masculinas pequeñas y los frutos agregados en grandes cabezuelas; flores monoicas en espadice ramificado, envuelto primeramente por una espata y con las ramas laterales amentiformes, con sólo flores masculinas y las femeninas formando una cabezuela en la terminación del eje; las masculinas tienen el perigonio unibracteado de seis divisiones lineales y reflejas, y tres estambres con los filamentos soldados en columna y las anteras extrorsas biloculares; las femeninas carecen de perigonio; tienen los ovarios formando una cabezuela compacta y son oblícuas, truncados, lampiños y uniculares; tres estigmas sentados; los frutos son drupas irregulares fibrosas, uniculares, monospermas; semillas oseas con el embrión bacilar.»

Las hojas son semejantes á las del *lubi* y se utilizan para techar las casas, para formar las paredes de las casas de caña; de la *nipa* se hacen canastos, asientos, y hasta para extraer sus fibras como textil vasto.

El agua que destilan los espadices de las flores, si se cortan cuando la inflorescencia está desenvolviéndose, contiene un fermento que actúa sobre las féculas y sirve de levadura para amasar el pan de trigo.

Este líquido es susceptible de experimentar la fermentación alcohólica y más tarde la acética, por lo cual le emplean en el Archipiélago para la fabricación de aguardiente y para hacer vinagre.

Es común en Filipinas el aguardiente de nipa.

Por la multiplicidad de aplicaciones que de ella se hacen es uno de los recursos más útiles de los indígenas en las islas Filipinas.

Su fruta tierna se sirve en los grandes banquetes como compota opípara.

El *caua-yan* y la *nipa* son, para los filipinos, lo que para los europeos la piedra y el ladrillo.

Vuelto á la hacienda el carro, después de vendida la nipa por los pascuatos, pero ladinos conductores, recogen de la llanura el *inutsan*, que durante el día se ha puesto al asoleo.

Inutsan, bagaso que es el resíduo de la caña de azúcar, después de estrujada y prensada. Este bagaso se emplea en los ingenios, haciendas y trapiches como combustible para la cocción del guarapo convirtiéndolo en azúcar; pero también suele dársele otras aplicaciones, para pasto de los carabaos y especialmente para la fabricación de papel.

Por un carro, un carabao y dos *batas*, se han hecho dos operaciones provechosas: la venta de la nipa y el asoleo del bagaso.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Vista de la Iglesia de Oton

VISTA DE LA IGLESIA DE OTON

Sr. D. Félix Laureano.

Mi apreciable Laureano: Si me felicito y alabo entusiasmado tu ocurrencia felicísima de dar á luz, editar un *Album-Libro, Recuerdos de Filipinas,* encuentro desacertado y en mal hora pensado pretender de mi que te escriba, para ilustrarlo, sobre la iglesia nueva de Otón mi pueblo querido en cuyas espléndidas playas pasé dichoso mi niñéz y parte de mi primera juventud.

Has tenido amigo Félix, mal gusto en buscar mi pobre concurso para tu magno empeño.

No soy escritor ni jamás he escrito en mi vida para el público; pero aunque lerdo, basta que se trata de Otón, y para que no me taches de poco cortés é incorrecto, por complacerte y nada más que, por esta complacencia, ahí te envío las cuartillas que me pides, si te agradan, dispón de ellas como gustes, mas si no, rasga y echalas al fuego; y tan amigos como siempre.

EXTERIOR DE LA IGLESIA

APUNTES PARA UN LIBRO

Empiezo por darme pisto, siquiera por que mi *Titay* adorada sepa desde las páginas de este *Album,* que ya sé hablar el gabacho; que no en vano vivo en París.

Hay que *hambuguear un poco, choy.*

Hojeo el Diccionario Universal, la obra magna de Larousse, busco Otón y leo:

Otón. Ville de l' Océanie (Malaise), archipell des Philippines, ile de Panay, province d' Ilo-ilo; 18.496 habit. Fabrication de sucre et de toiles; peche abondante.

Su lectura me produjo escalofríos, un desencanto.

Creí que Mr. Larousse, sabía mucho de Otón, por eso, cogí su obra para consultarla; y noto que sabe menos que yo en esta materia, y sobre este mi nunca olvidado pueblo.

Decir y consignar estas vulgaridades de Oton, no valía la pena de escribirlas. Equivale decir que Madrid está en España.

¡Ya lo sabíamos, harto lo sabíamos, seor enciclopedista!

—¡Valgo más que Larousse; y para enmendar su plana, presumiendo de sabiondo digo:!

Otón se llamaba antiguamente *Ogtong*. Era el primer pueblo fundado por los conquistadores arribados á las playas de la hospitalaria isla de Panay; antes que la Villa de Arévalo, era la primera residencia de las autoridades peninsulares.

Es Vicariato de los RR. PP. curas Agustinos bajo cuya administración espiritual está encomendada toda la isla de Panay.

Titay, Enriqueta.

Hamburguear, hacer el fanfarrón.

Dice Larousse que en las aguas de Otón hay abundante pesca; esto por sabido hastía, siendo pueblo playero; pero hay que consignar para que no se ignore que en la época de la cuaresma se pesca en sus mares, el sabroso, el exquisito *bilong-bilong*.

Bilong-bilong, pescado pequeño, redondo, plano, sin escama con puntos negros en todo su cuerpo.

La feria de Otón ofrece un contingente de importancia.

Sus lúnes son famosos en su féria de carabaos, bueyes y vacas. Todos los hacenderos, los agricultores, acuden á esta féria para la compra de ganados de labor.

En sus *tiacad* mucha venta de *tapis*, *patadiong*, *bunang* y *cabahulan* (1).

Bunang, algodón hilado.

Cabahulan, tejido basto de abacá.

Los pajaritos forman parte de estas ferias de Otón.

El pueblo presenta un aspecto halagüeño. Su playa es superabundantemente bella, hermosa.

—Ya ven si sé mucho de Otón. Puedo pavonearme de erudito, (se entiende á la violeta) en lo que á mi pueblo toca.

—*Pero basta de lata*,—según frase vulgar y corriente.

Vamos al asunto.

La iglesia de Otón recientemente edificada, siendo párroco el M. R. P. Fray Joaquín Fernández, bajo cuya acertada direción y buen celo se construyó tan hermosa obra maestra de arte, hace tan solamente cerca de tres años ha sido abierta é inaugurada para el culto público.

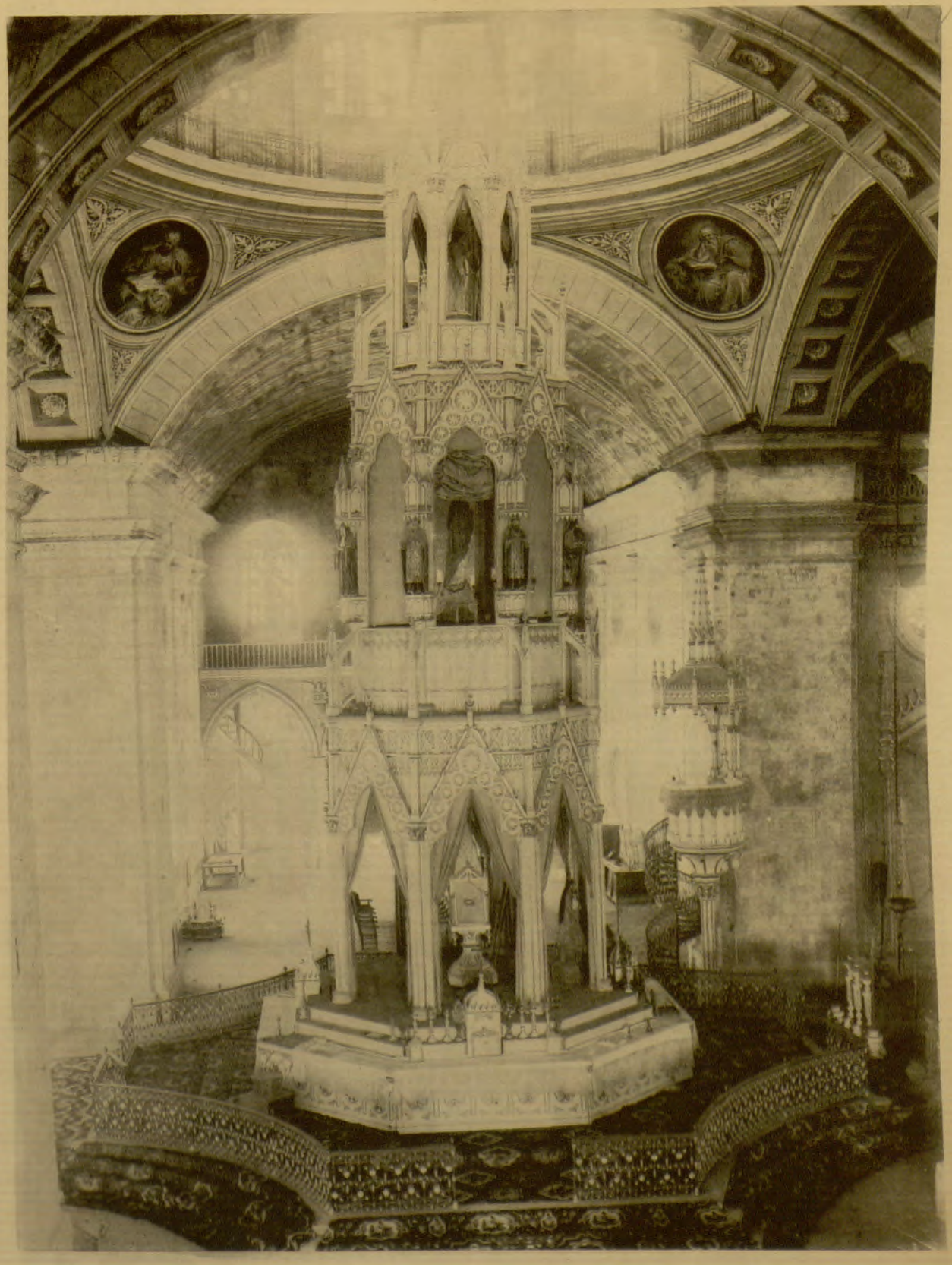
Es de estilo mixto, no obedece á ningún orden en sus formas arquitectónicas, aunque en ella predomina algún tanto el gótico ó sea el ojival.

Todo el edificio del templo es de piedra.

El exterior del templo es severo, respira cierta grandiosidad. La cúpula esbelta; las torres presentan un conjunto de perspectiva sorprendente

Es uno de los templos más notables de Filipinas, al decir de los entendidos.

(1) En los dialectos filipinos, la h es siempre aspirada.



Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

Interior de la Iglesia

INTERIOR DE LA IGLESIA

Ahora sí, que me hallo en un aprieto.

—Estoy dentro del templo. Sudo el quilo, no por la temperatura que en él se siente, fresca, halagadora, sino, porque en mis *auto-hambuguerías*, creyendo saber, me encuentro con que no sé nada.

—Mi cacumen no despunta, está romo.

De rodillas en ferviente oración y en actitud extática ante todos los santos y santas de la Corte celestial, ante las vírgenes y mártires, ante los confesores y patriarcas postrado pedía llorando inspiración.

Y nada.

Sendos golpes de pecho dando exclamaba:

¡Deus in adjutorium meum intende!

Dominé adjuvandum me festina.

¡Domine exaudi oracionem meam!

Et clamor meus ad te veniat.

Mis clamores se perdían en el piélago del vacío.

Rezando y rezando, apretando la frente y el occipucio á ver si brotaba alguna idea; mas la inspiración no venía.

¡Ca! ¿Qué ha de venir? ¡Soy perdido!

Bien merecido me está: si me he metido en un berengenal, en callejón sin salida.

Ni los patriarcas, ni los confesores, ni los mártires ni las vírgenes, hablándoles ya en francés, ya en español, ora en tagalo, ora en bisaya ó en buquidnon ó en pampango, me escuchan ni acuden en mi auxilio.

Todo esto me pasa, porque pretendo escribir de lo que no entiendo.

Se me metió en la cabeza que viviendo en París ó en Madrid, se sabe de todo, se posee conocimientos vastos de todos los ramos del saber humano; ¡qué desengaño! ¡Que disparate!

Otra cosa sí, mucho *hanguin* en la cabeza y sin *laman* en el cerebro ó *calúng ang utoc*.

Hanguin, viento.

Laman, abasto.

Calúng ang utoc, cerebro vacío, seso seco.

El interior de la iglesia de Otón es un emporio de bellezas.

Las riquezas artísticas en este santo recinto acumuladas, me han pasmado, deslumbrado.

No acierto á dar cima á mi labor.

Al contemplar todo el conjunto de obras de arte que decoran soberbiamente el interior de la santa iglesia de mi Otón querido, no pude menos de exclamar:

¡Estas cosas no son *bilong-bilong* que con cierta noción de Historia Natural, se pudiera describir sus branquías y sus aletas; estos no son pajaritos que fritos se comen sabrosamente!

Estas son otras cosas de más monta, de peliaguda tarea.

Me hallo anonadado.

Estoy confundido.

Pero,..... ¡Bruto de mí! Zaragoza me sacará del paso.

Zaragoza es el todo en el decorado del templo de Otón.

El interior de esta Iglesia es en lo artístico, la viva encarnación de Zaragoza.

Por si alguién ignora quien es Zaragoza, hay que decir:

Que Zaragoza es artista de fama en el Archipiélago filipino.

Miguel Zaragoza fué pintor alumno pensionado, (plaza ganada en reñidísima oposición), en Madrid y en Roma por el Gobierno de las islas, y en la Academia de Bellas Artes de la ciudad inmortal, dió eximias pruebas de su talento artístico.

Los cuatro remates de la rotonda ó cúpula del templo fueron pintados magistralmente por Zaragoza. Representan los cuatro Evangelistas artísticamente ejecutados; hábilmente dibujados y su factura intachable.

Su pincel ha arrancado de la paleta combinaciones de colorido que reflejan la idea que bulle en la mente del artista.

En los lienzos y frescos de Zaragoza se adivina y flota el estilo del arte romano, serio, grave é imponente.

Después del pincel de Luna, indudablemente el de Zaragoza es el segundo.

El altar mayor de esta nueva iglesia, severamente de estilo gótico, es preciosísimo y majestuoso.

Me detengo, y aquí hago punto final: pues, mi pluma es impotente para bosquejar tantos tesoros de arte que encierra el muy hermoso templo.

Nada tengo que hacer constar, más que:

Otón puede enorgullecerse, ufanarse de poseer una iglesia como la que tiene.

Quedas complacido, mi querido Félix.

Si acaso, merecen los honores de la publicidad mis garabatos, reclamo la parte que me toca: la responsibilidad de mi escrito ante el juicio de la opinión pública. *Cada palo que aguante su vela*, dice un adagio.

No quiero que purgues ni cargues pecados y culpas agenos.

Si escribes á Ilo-ilo, dí muchas cosas *malúlut* á mi idolatrada Titay de mi parte; recuerdos á *Binàng*, *Pansay*, *Loleng* y á toda aquella hermosa constelación de dalagas que nos sorbían los sesos de ilusiones y que eran nuestros encantos.

Esta vez no te quejarás de mi.

Tuyo,

Proceso Maginoclogon

París - Diciembre 1894

Nota: *Malúlut*, tierno, na, ternezas.—*Binàng*, Albina.—*Pansay*, Esperanza.—*Loleng*, Dolores.

Fot. F. Lauresano

Rambla Centro, 36 y 38 — BARCELONA

Vista del Rio Jalaud

VISTA DEL RIO JALAUD

JALAUD es el río más pintoresco y undoso de toda la isla de Panay.

Río de la provincia de Ilo-ilo.

Nace en el lugar llamado Albonan, en las alturas y cúspide de los montes limitrofes con la provincia de Capiz; corre hacia el E. y S. y desagua en el mar al S. O. del pueblo de Dumangas.

Su curso es de unos 40 á 45 kilometros.

Serpenteando ondulosamente, lamiendo sus aguas frondosas gramíneas, riega abundantemente con su caudal de agua los pueblos de Passi, Lambunao, Cabatuan, Janiuay, Pototan, el interesante pueblo de Dingle y el pueblo de Dumangas.

Por esto, los terrenos de estos pueblos son fértiles á causa del mucho riego que reciben de las corrientes del río Jalaud y de otros brazos de varios ríos que entre sí se cruzan.

El panorama que presenta el río con las *bahay* ó *balay* en sus orillas y la inmensa y variada arboleda que marginan sus contornos es delicioso y encantador.

En las grandes crecidas, su corriente es impetuosa, aterradora.

En este río abundan el salmón y el *sili* ó sea la anguila de agua dulce.

Ya que se ha dicho algo del río Jalaud y bosquejado someramente su bello aspecto, no se puede menos sin hablar algo de Dumangas y Dingle.

Dumangas es poético, cuyos tejidos de piña tienen fama para bordado; más aún, es pueblo de lindas y gallardas *dalagas*. Tiene 17.860 habitantes; la fertilidad de su terreno es asombrosa.

Las mujeres se dedican á la industria de hacer *tinagác*.

Tinagác, es la operación de desfibrar las hojas de la piña extrayendo sus filamentos ténues para el tejido del mismo nombre.

Dingle es interesante por su célebre cueva; está situado el pueblo á la derecha del río Jalaud, á unos cinco kilometros del mar, en terreno desigual. El pueblo se fundó en 1825, tiene 9.248 habitantes. La agricultura es la principal vida del pueblo.

A una milla del pueblo se encuentra el monte Dingle.

Llama la curiosidad una cueva que se abre en su seno, llena de maravillas, de encantos.

Al penetrar en esta espaciosa gruta con teas encendidas, quédase uno sobrecogido de súbito pavor, al par que á los ojos se ofrece un pasmoso espectáculo. Parece el interior de un edificio fantástico.

Forman sus paredes cristal de roca, hermosos alabastros y mármoles.

Hay minas de oro que yacen inexplotadas.

Las estaláctitas, á la luz de las teas, reflejan con variantes brillos.

La cueva en su interior semeja á un templo majestuoso con sus altares de plata y piedras preciosas, con sus púlpitos y tabernáculos.

La fantasía popular cuenta cosas estupendas de esta gruta.

Dícese que en este palacio encantado mora el Dios *Labao Dung-gón* adorado y venerado por los de Dingle en los tiempos pasados.

Labao Dung-gón, es Dios excelso, todopoderoso, magnánimo, Dios de dones y gracias.

Refiérese que dos tiernos amantes cual Julieta y Romeo, perseguidos por sus padres, en su huída refugiáronse en esta cueva; *Labao Dung-gón* les acogió bajo su égida, y durante veinticinco años, siempre amantes, adorándose recíprocamente sin ver ni un día la luz del sol; vivieron en aquellas fantásticas mansiones de la divinidad dingliana.

Al cabo de los cinco lustros, *Ninong* y *Biay*, que eran los nombres de los dos enamorados, salieron, muertos ya sus padres, por mandato de su Dios protector, tal como han entrado en la gruta, jóvenes, llenos de vída, rebosando amor sus corazones y la mente poblada de halagüeñas ilusiones.

Ninong, Saturnino.

Biay, María.

Al aparecer ambos á la entrada de la boca de la cueva, el pueblo en masa les adoró como á divinidades.

Labao Dung-gón les concedió las cimas de la montaña; edificaron en ella su *balay* de nipa, y se constituyeron guardianes de la gruta.

¿Cómo se alimentaron los amantes durante veinticinco años?

Nada nos dicen los *corridos* populares.

Corrido, crónica.

Con motivo de este suceso imaginario y otros no menos estupefactos que se cuentan de *Labao Dung-gón*, las dalagas de Dingle y pueblos limítrofes, cuando desean y quieren novio ó marido, suspiran y exclaman:

¡Abao, Labao Dung-gón taga-t aco bana!

¡Labao Dung-gón, dadme un amante!

La superstición popular dura aún hasta los tiempos presentes. Los *mondos* y los monteses de Dingle, cierta determinada noche del año, entran sigilosa y misteriosamente en la gruta, y ante el altar de Labao Dung-gón, rinden homenaje y ofrecen en holocausto, gallinas, palomas, arroz, plátanos y cerdo.

Los mágicos encantos de la cueva enardecen las imaginaciones populares abonando y favoreciendo las supersticiones más absurdas.

Tal es la gruta de Dingle.

Causa fascinación, asombro, contemplar esta maravilla, obra de la Naturaleza.

Fot. F. Laureano

Rambla Centro, 36 y 38 — Barcelona

La Mestiza

LA MESTIZA

¡La mestiza! Evoca, resume todo el conjunto de encantos que el Archipiélago reune; es la síntesis de lo bello que en las islas Filipinas se contempla y se admira.

¡Mestiza!

Se le hace miel la boca al *castila*, al filipino, á todo europeo y americano esta exclamación:

¡Mestiza!

¡Mabuti, mariquit, maganda!—diría un gomoso tagalo.

¡Magayon, ma-ñág, ma-ayo-ayo nga ualay sing sanglit!—exclamaría un enamoradizo bisayo.

¡Olé mi niña! ¡Retrechera! ¡Viva tu mare! ¡Viva tu sal! ¡Viva tu gracia! ¡Monísima, eres hermosa como el sol!—Echaríala el *castila* estos piropos, estos chicoleos, al pasar la meztiza á su vera.

¡Beautifful lady!—diría para sí el inglés al verla.

¡Grazziosa bambina, bella signorina!—requebraríala un ocurrente italiano.

¡Parbleau! ¡Trés bell, mademoiselle charmant, jolie!—prorrumpiría alborozado, entusiasmado, el francés.

¡Graciosa, espiritual, jacarandosa, hechicera, salerosa!—galantearíala el americano.

Y todos juntos, al unisón, exclamarían:

¡Mestiza! ¡Linda, gentil, bella!

Castila, peninsular.

Mabuti, mariquit, maganda, son, buena, bonita, hermosa.

Magayon, ma-ñág, ma-ayo-ayo nga ualay sing sanglit, quieren decir: preciosa, gallarda, guapísima.

Antes de bosquejar las cualidades, los caracteres de la mestiza, veamos lo que el Diccionario Enciclopédico dice de ella.

Mestizo, za (de mixto) adj. Aplícase á la persona ó animal nacido de padre y madre de diferentes castas. Dícese del hijo ó hija de europeo y de india, con especialidad de español é india.

Copiamos aquí los versos del inmortal Zorrilla:

Ha prometido Mahoma
Un paraíso, una hurí.

Parodiándolos decimos:

En el paraíso de Oceanía
Ha creado Dios la mestiza
Para consuelo de los mortales.

Estos no son versos ni lo parecen, pero vienen de molde para interpretar nuestro pensamiento acerca de la mestiza.
Dice de las mestizas un cantar filipino:

Tienen cierto imán
Que atraen al hombre con afán.

Y ciertamente, la mestiza, además de sus peculiares atractivos, une á las gracias de la andaluza, las miradas ardientes, fascinadoras de la valenciana con sus ojos arabescos; la altivez y donosura de la castellana con el melódico y cadencioso hablar de la amercana.

En resumen:

La mestiza es la circasiana, la bella sultana del Extremo-Oriente.
La griega de los tiempos de Pericles, de Orestes, de Piládes, de Aspacia y Electra.
La virgen soñada por Murillo.
La Fornarina de Rafael.
La modelo buscada por Goya y Velázquez.
Es la MESTIZA EN SU TOCADOR pintada por Luna, emanada de su genial inspiración, de su ardiente fantasía.
Finalmente: como la mestiza es todo un conjunto de gracias, difícil es, encerrar en un boceto los rasgos de su belleza.
¡La mestiza!
Es indefinible como Dios.
Ego sum qui sum.
La mestiza es la mestiza.
Boccato di cardinali.

FIN

APÉNDICE

ISLA DE LUZÓN

Para amenidad de la obra y mejor conocimiento de los lectores acerca del Archipiélago, daremos algunos apuntes y un ligero extracto de la situación geográfica y estado de la isla de Luzón y las Bisayas que son las que constituyen la agrupación de las islas llamadas las Filipinas.

Luzón geográficamente considerado es la mayor y más septentrional de las grandes islas del Archipiélago filipino; está situado entre los 12°, 1'' y 18° 43 latitud N., y 123° 22' y 127° 53° 3''' longitud E. meridiano de Madrid.

Es de forma muy irregular, prolongada de N. á S. y S. E., más ancha al N. que al S. Estréchase mucho hacia los 14° 3'', donde está la bahía de Manila, y más aún en los 14°, donde un angosto itsmo une la parte mayor y occidental de la isla con la oriental.

La población de la isla se aprecia en 3.258,387 habitantes; pero como hay en el interior y en las montañas intrincadas muchas gentes más ó menos salvajes y remontados que no figuran en los padrones y censos, puede muy bien calcularse aquélla en cuatro y medio millones.

La costa de Luzón presenta gran número de inflexiones y curvas, especialmente en el Centro y al Sur, y grandes bahías y buenas puertos y ensenadas.

El interior de Luzón preseta variado y pintoresco aspecto: hay grandes cordilleras y altas montañas y amenísimos valles. Las principales parecen arrancar todas de un nudo central llamados los Caraballos, elevadísimos montes cuya cúspide más alta se halla situada en los 16° 7' latitud N. Desde este punto parten tres grandes cordilleras que constituyen, por decirlo así, el sistema general de Luzón. Véase *Reseña Física y Geológica de las islas Felipinas*, por D. José Centeno.

Hay varios volcanes, de los que los principales son: el Mayon ó de Albay, el Isarog, Bulusan y Taal, y otros apagados, como el Maquiling y el Banajoo.

Innumerables ríos cortan y riegan á Luzón en mil direcciones. De los montes Caraballos sale el gran río de la Pampanga, con el cual se unen luego los de Dumalag, Bongabong y Santor, los cuales tienen su origen en la misma de los Caraballos orientales. Antes de llegar al monte Arayat recibe el Pampanga al río Chico del mismo nombre; y después los de San Miguel, San Luís y Calumpit, y últimamente el Quingua sigue dividiendo la provincia de la Pampanga de la de Bulacan y desagua en la bahía de Manila. El río Chico mencionado nace en la gran laguna de Canarén, situada en la provincia de la Pampanga, cerca de la de Pangasinan, cuya laguna está formada por varios ríos. Antiguamente el río Chico era navegable, pero las piedras que trae rodadas y los troncos de los árboles han obstruído total y materialmente esta utilísima comunicación para la provincia entre sí; por la parte de Arayat se han formado pozos ó depósitos de agua, que sólo sirven para morada á muchos caimanes. Este río recibe muchos afluyentes de los Caraballos antes de unirse al río Grande. De los montes de Zambales salen varios arroyos que forman los ríos de Lumay, Macavalo y Porac; el primero desagua en el mar, deslindando las provincias de Bataan y Pampanga, y los dos últimos desaguan en el río Chico por los torrentes de Quiniling y Subigan, otros tres, llamados Dara, Balaad y Bocandong acuden al mismo río.

El clima de Luzón es en general muy benigno. El cielo claro, despejado y alegre. Desde Marzo hasta fines de Junio hace mucha calor. En Julio suelen sentirse grandes *bagutos*, y más aún en Octubre. Desde aquel mes hasta mediados de Noviembre llueve torrencialmente. La isla de Luzón, como todo Filipinas, es un país sano y agradable para la vida. Su clima prueba mejor á las personas de alguna edad que á los jóvenes. Existen pocas enfermedades endémicas. La principal de todas, la disentería, no es tan general como la fiebre amarilla en Cuba, y sus resultados son menos fatales. Es preciso tener un temperamento apropiado, ó cometer grandes excesos, para ser víctima de dicha dolencia. Los peninsulares de larga residencia en el país suelen resentirse del estómago y del hígado. Además de estas enfermedades, las más comunes son la elefancia, la lepra, el *fuego de San Antonio*, el *beribert*, caracterizada por una hinchazón de vientre y extremidades, el *traspaso de hambre*, que causa terribles estragos en los indios, y diferentes afecciones cutáneas. Son peligrosas las afecciones tristes del ánimo y las pasiones ardientes. Los indios tienen más fé en sus *mediquillos* ó herbolarios que en los facultativos españoles, si bien hasta hace muy poco carecían de éstos la mayor parte de las capitales de provincia y aún no existen en los pueblos y aldeas. Los médicos chinos gozan de bastante fama, pero apenas aplican otros remedios que los tópicos, los revulsivos, y los derivativos.

La isla de Luzón comprende las siguientes provincias ó distritos: Albay, Bataán, Batangas, Bulacán, Cagayán, Camarines Norte, Camarines Sur, Cavite, Corregidor, Ilocos Norte, Ilocos Sur, Infanta, Isabela de Luzón, Laguna, Manila, Nueva Ecija, Pampanga, Pangasinan, Principe, Tayabas, Unión y Zambales, todas marítimas; Abra Benguet, Bontoc, Lepanto, Morong, Nueva Vizcaya, Tarlac y Tiagan interiores.

En cuanto á las principales islas que rodean á Luzón, las de Batan, Cacraray, Catanduanes, Rapurrapu y San Miguel dependiente de la

provincia de Albay; Fortún, Maricabán, Taal y Verde, de Batangas; Palani, de Cagayán; Calaguas, de Camarines Norte; Bagala de Camarines Sur; Jomalig y Polillo, de Infanta; Alabat y Calbalate de Tayabas.

Otras islas del grupo de Luzón forman las provincias ó distritos de Balabac (islas de Balabac); Batanes (Archipiélago de Batanes y Babuyanes); Burias (Burias), Calamianes (Calamianes y Cuyos); Masbate y Ticao; Mindoro, con Bugayao, Iling, Lubang, Manriduque, Semerara y Taluya; Paraua con Dumaran.

Las comunicaciones por tierra entre la mayoría de las provincias de Luzón y con la capital, son dificilísimas á causa de los innumerables ríos, desprovistos de puentes en la época de las lluvias que cuenta cada provincia. Para atravesar ríos tan caudalosos, sólo existen débiles balsas de bambúes que la corriente arrastra á distancias más ó menos grandes según la mayor ó menor impetuosidad de las aguas, yendo aquéllas medio sumergidas, con grave riesgo de que caiga al rio el contenido que transportan. Por mar los monzones contrarios casi anulan por completo las comunicaciones en determinados meses del año, con gran perjuício del tráfico mercantil y aún de los viajeros. Ya van estableciendo vapores para el comercio de cabotaje y, merced á ello, éste recibirá gran impulso, como ha sucedido entre Bisayas y Manila.

Los habitantes de la isla de Luzón, excepción hecha del elemento peninsular, los mestizos y los chinos, pertenecen á la raza negra ó aeta y variantes del tipo malayo. Entre estos figuran los igorrotes en los montes de las provincias de Pangasinan, Unión, Ilocos, Abra, Nueva Vizcaya, Bontoc y Benguet; los buriks en Lepanto, los busaos, vecinos de éstos por el Sur; los itepanes, al E. de los busaos; los apayaos, en los confines de Ilocos Norte y parte Este de Cagayán; los ifugaos, á la izquierda del río Magat; los calanas en el partido de Itaves; los calingas, entre el río Grande de Gagayán y el Apayao; los irayas en las vertientes O. de la cordillera del N. E. de la isla, y además los catalanganes, ibalaos, ilongotes, italones, gaddanes, adanglas, etc., etc.

Los tinguianes, al N. y O. de los busaos, parecen oriundos de China.

El nombre de Luzón se dice que procede de la palabra *losong*, que en el país significa *mortero* ó *pilón de madera* para descascarar el arroz (*bayú*), principal alimento de los indígenas; en todas las casas tienen su *losong* colocado á la puerta ó en el descanso de la escalera ó en la cocina. De aquí suponen que se dijo en un principio Isla de los Luzones ó Losones.

MANILA

Siendo como es la capital del Archipiélago filipino, haremos su especial reseña tomando datos y apuntes de una Enciclopedia para el bosquejo de esta importante y bellísima ciudad.

«Manila: geográficamente considerado, hállase en la costa occidental de la grande isla de Luzón, en la costa E. de la gran bahía conocida también con el nombre de Manila, junto al río Pasig, que viene á desaguar en dicha bahía por el N. de la costa, bañando parte de sus murallas. Así, Manila presenta posición aventajada y deliciosa, sobre todo por la grande y cómoda bahía que se dilata al O., capaz de contener todas las escuadras de Europa. Contribuyen á la hermosura de esta posición el caudaloso río Pasig, navegable hasta la gran bahía de Bay, donde tiene su orígen, pero sólo por embarcaciones pequeñas, y aún éstas suelen varar en algunos sitios por no efectuarse un buen dragado; lo ameno y feráz de la comarca y, en suma, cuanto puede apetecerse del país más favorecido por la naturaleza. La población se extiende de S. E. al S. y de N. O. al N. Rodea la ciudad una fuertísima muralla, obra admirable en su tiempo, pero hoy en parte ruinosa á consecuencia de los terremotos de 1880, con fosos, contrafosos, reductos, baluartes y un fuerte bien defendido, llamado Santiago, cuya construcción presidieron los primeros gobernadores de la isla. Tiene la ciudad murada 1.080 metros de longitud y 626 de latitud máxima, en una circunferencia de 3.510; seis grandes puertas, dos de ellas ruinosas, y dos postigos con puentes levadizos, facilitan la entrada y salida de la plaza. Por una parte casi lame sus muros el mar; por otra los baña el río Pasig, y lo restante da frente á los extensos arrabales que, unidos á Manila por tres puentes, forman la capital cuya población, según el último censo oficial, es de 415,874 habitantes.

Manila es asiento del gobierno general de las islas y residencia del Capitán General. En ella radican todos los centros oficiales de los diversos ramos de la Administración pública, del Ejército y de la Armada; es sede arzobispal, metropolitana de las sufragáneas del Archipiélago, y centro de las comunidades religiosas. En la ciudad murada viven casi todos los peninsulares que desempeñan destinos públicos; allí están los conventos, el Palacio arzobispal, el Hospital de S. Juan de Dios, la Universidad y el suntuoso palacio de la Aduana. El verdadero núcleo de la población está en los arrabales, que se componen de los pueblos llamados Binondo, S. José ó Trozo, Sta. Cruz, Quiapo, San Miguel, Tondo, Sampaloc, Paco ó Dilao, Ermita y Malate.

Dada la diversidad de razas, entre las que se destaca la amarilla, pues por todas partes se ven chinos, puede muy bien decirse que es una población esencialmente cosmopolita, donde las distintas razas aparecen sólo identificadas en cuanto lo exigen la acción local y las necesidades trópicas; de suerte que Manila comprende distintos pueblos, con sus respectivas naturalezas, usos, costumbres y religión, y que se explican entre sí cada cual con dialecto particular, aunque la lengua general, y aún exclusivamente á cierta distancia de la ciudad es el tagalo; en la ciudad propiamente dicha y en sus extremos, también se habla generalmente el español más ó menos corrompido, siendo la lengua oficial de la colonia y general de Manila. Los europeos van aceptando cada vez más las modas de Europa. Los indios y mestizos visten una camisa suelta fuera del pantalón, que es ancho, aunque no tanto como lo era antiguamente, pero muchos usan ya los trajes europeos.

Las mujeres indias llevan camisa corta, suelta, pero cerrada por el pecho; las mangas son largas y anchas; luego llevan una saya y encima una sobrefalda abierta, que suele ser de raso, llamado *tapis*, en que se envuelven parte del medio cuerpo bajo. Sus chinelas son notables, pues las llevan sueltas por detrás y por delante, y sólo se afianzan en cuanto les pueden caber escasamente los dedos; pero hoy se va generalizando la media, el zapato de alto tacón y también la bota.

Los mestizos se distinguen en dos clases: los nacidos de españoles y de indios, que se llaman mestizos españoles, y los habidos por la unión de chinos y de indias, que se llaman mestizos de Sangley. Los mestizos españoles suelen ser poco más morenos que lo general de los españoles mismos.

Son dignas de notar en Manila, como en la mayoría de los pueblos ricos de Filipinas, las suntuosas procesiones y los fastuosísimos festejos del día en que se celebra la fiesta del patrón, fiesta que con justicia, han llamado la atención de cuantos extranjeros han escrito acerca de aquel país. Este motivo y la extraordinaria afición de los naturales á la música, es causa de que abunden bandas particulares, y que casi en todas las casas haya pianos, acordeones, violines, flautas y alguna que otra arpa.

El aspecto de la ciudad murada es monótono y triste; sus calles están tiradas á cordel y tienen aceras de piedra; las casas vastas y espaciosas, están edificadas en condiciones particulares para resistir á los terremotos. Cuenta con magníficos edificios públicos, entre los que descuellan la Catedral, el llamado antigua Aduana, asiento de las principales oficinas centrales de Hacienda, los conventos y templos de San Agustín, Santo Domingo, los nuevos de San Ignacio y S. Sebastián, éste último todo de hierro, procedente de Bélgica, y los de las demás órdenes religiosas, el Ateneo Municipal, el Observatorio Meteorológico, la casa misión de los Padres Jesuitas, el palacio del Cabildo municipal, el Hospital de S. Juan de Dios, el Seminario y el colegio de S. Juan de Letrán.

La principal de las plazas, llamada de Palacio, forma un cuadrilátero de 7.650 metros. En su centro, rodeada de un jardín, se alza una magestuosa estatua de Carlos IV, de bronce, verdadera obra de arte, fundida en Manila. Le fué levantada en reconocimiento á haber ordenado la conducción de la vacuna, transmitida de brazo en brazo, con cuyo exclusivo objeto dispuso que saliera un navío desde Méjico, que arribó á Manila en 15 de Abril de 1805.

Enfrente de la fortaleza de Santiago, á la entrada del Malecón entre el río Pasig y el mar, existe un obelisco de 14 metros de altura, con base de granito y mármol de Italia, eregido por suscripción pública en honor del ilustre patricio don Simón de Anda y Salazar.

En los arrabales situados á la orilla derecha del Pasig está, como se ha indicado, el foco de la población y el comercio. Su caserío es muy bueno. Las calles son anchas. La de la Escolta, por su animación, aunque más modesta, viene á ser en Manila lo que la Rambla en Barcelona, la calle de Alcalá en Madrid. Los arrabales están cruzados por esteros ó canales navegables para embarcaciones menores. Si los cuidaran mejor, sería Manila una segunda Venecia. Los indios, en sus ligeras barcas, van por ellos á todos los extremos de la población. En Binondo, que es el más importante, con doble extensión superficial que la ciudad murada, tienen los europeos sus mejores casas de comercio y los chinos infinitos bazares.

Este populoso arrabal llega hasta el Pasig; á sus orillas está la Capitanía del puerto y la comandancia general de carabineros; al final del muelle se halla el faro de bahía inaugurado en 1840; su luz es roja, distinguiéndose á 14 millas.

El arrabal del Trozo ó San José es casi todo de modesto caserío de materiales ligeros y mucho menos importantes que los precedentes.

El arrabal de Tondo está compuesto de caserío de caña y nipa y alguna que otra casa de tabla y zinc. Baña á Tondo el Canal de la Reina, abierto en 1864, que pone en comunicación el estero de Binondo con los magníficos esteros navegables de Malabon, pueblo de muy activo tráfico, cuyo canal facilita el comercio interior de Manila con las provincias de Pampanga y Bulacan.

El arrabal de Santa Cruz goza ventajosa posición. En su anchurosa calzada de Iris está la cárcel pública y el presidio, edificios que nada tienen de notable. Existe también en la jurisdicción de Santa Cruz un Hospicio de Lazarinos, fundado en 1577, y el cementerio chino de la Loma.

En Quiapo se halla el mercado principal llamado de la Quinta. Pónese en comunicación este arrabal con el sitio que llaman Arroceros por medio de un puente colgante construído por una empresa particular en 1852. Hácese notar la hermosa calle de S. Sebastián, de elegante edificación, á cuyo término se encuentra la bonita iglesia de su nombre, recientemente inaugurada. El de Sampaloc, nombre debido á un arbusto que abunda en su término, *Tamarindus indica*, es notable porque los cajistas de imprenta están avecindados en él, con motivo de haber estado allí la primera y única que hubo en las islas por algún tiempo.

Una observación: también viven en Sampaloc lindas mestizas y guapísimas *sinamayeras*.

Bastantes mujeres de este barrio ejercen el oficio de lavanderas y planchadoras. Muchas casas de Sampaloc están habitadas por europeos. La buena sociedad de Manila ha elegido este sitio pintoresco para pasear en coche. A la terminación de este arrabal se eleva la fuente á donde afluyen las aguas llevadas á Manila mediante el legado de Carriedo.

En Santa Mesa, afueras del arrabal, háse establecido el Hipódromo rodeado de una empalizada. Tiene varias tribunas de madera, y en este punto se celebran anualmente animadas carreras de caballos.

El arrabal de S. Miguel, situado á orillas de Pasig, cuenta magníficas casas con jardines. En una preciosa quinta, llamada Malacañang

(sitio del pescador), reside el gobernador Capitán General de Filipinas. En medio del río existe una islita de inapreciables condiciones higiénicas, donde está el Real Hospicio de S. José, que llaman de la Convalecencia, y que sirve también de manicomio.

Espaciosos mercados surten á la capital abundantemente de toda clase de comestibles; llevados los más de las provincias comarcanas. Cavite provee á Manila de arroz fino, y del corriente las de Bulacán y Pangasinan. El ganado vacuno, que es muy bueno, los cerdos, aves y frutas proceden de Batangas y Laguna; el ganado vacuno inferior de Ilocos y Nueva Ecija; la leche, huevos y hortalizas de Mariquina y pueblos próximos á la capital; el pescado, en gran abundancia, de la Laguna de Bay, del río Pasig, bahía de Manila y esteros; éstos plagados de *dalag*. Existen en Manila coches en número análogo á cualquiera de las principales capitales de Europa. Los caballos son pequeños y fuertes, trotan mucho y sólo se les pone herraduras en las patas delanteras por la dureza de sus cascos. Las calles, en su inmensa mayoría, no tienen empedrado, son llanas y bien cimentadas. Posee muy buenas calzadas para los paseos en coche. Las calzadas son anchas vías con profuso arbolado que les presta frescura y belleza. Una de las principales es la llamada de las Aguadas, en la que hay un cuartel de infantería, de planta baja, el cual no tiene nada de particular. En esta calzada se nota todas las tardes una numerosa concurrencia de coches. A su terminación; á orillas del mar, hay un magnífico paseo nombrado La Luneta.

El ancho y magestuoso río Pasig está siempre lleno de embarcaciones de todas clases, surcado constantemente por veleros vapores ó ligeras y diminutas barcas, canoas, presentando admirable perspectiva y la animación y vida que exige el movimiento comercial de la capital, donde hay también fábricas de jarcia, de abacá, de la propiedad de norte-americanos; varias de bebidas alcohólicas y talleres de todos los oficios.

Manila carecía de agua, por lo que la mayor parte de las casas antiguas tienen grandes algibes para conservar la de la lluvia. En la actualidad se provee, además de aguas potables que han sido llevadas á ella utilizando el legado del ilustre Carriedo, cuya manda, no obstante varias vicisitudes, ascendía cuando comenzaron las obras, á más de 250.000 pesos.

Léase *El Archipiélago Filipino* (*Guía Oficial de Filipinas*) por Montero y Vidal.

LAS ISLAS BISAYAS

Bisayas ó Visayas es el grupo central del Archipiélago Filipino, y uno de los tres distritos en que éste se divide, situado entre la isla de Luzón, al N. y la de Mindanao al S. Las principales son de E. á O., Samar, Leyte, Bohol, Cebú, Negros y Panay, á las que algunos agregan Calamianes y la Paragua al O., y Ticao, Masbate, Romblon y Sibuyán al S.

Y ciertamente estas últimas islas pertenecen al grupo de las Bisayas sin disputa alguna, porque sus usos y costumbres son los mismos que los de las demás islas y su dialecto es puramente bisayo.

Entre las muchas que figuran como adyacentes de las citadas, mencionaremos á Batac, Ilaban, Bolicuatro, Sanang, Cabacugán, Puercos, Capul, Los Naranjos, Destacado, Talapuga, Balage, Mesa, Maripipi, Buat, Bulusan, Biliran, Manicaui, Fomonhol, Suluan, Gigantayan, Chocolate, Bautayan, Calangaman, Las Camotes, Pozon, Pasijan, Mactan, Colango, Mino, Lapinigan, Paniclocan, Balicarag, Panglao, Siquijor, Cabugao, Cochagan, Sicogon, Pan de Azúcar, Tagú, Malagaban, Igbon, Tagubaujan, Calabazas, Guimaras, Iuampulugan, Guitotolo, Zapatos, Olainaya, Bororacay, Sigay, Caluya, Simirara, Fur, Manignig, Marilison, Quililuban, Manaboch, Malacando, Agutaya, Matutacis, Pili, Matarabis, Pagaguayan, Gran Cuyo, Basuagan, Calansiau, Sinacopon, Calumbayan, Cauipo, Depatian, Caborlahan, Malagaban, Baugabaugajan, Guinloc, Batas, Maitiaguit, Camarín, Carandaga, Dumaron, Cagayancillo, Caluja, Cavillo, Las Altas, Las Bionas, Las Lillas, Las Pirámides, Aspera, Palomas, Jalaisina, Malanao, Causireirán, Patongong y Pandouan, Malinsunu, Mantisinol, Bayan, Balabac, Candaramoca y Coumiron.

Todas las islas que forman el departamento de las islas Bisayas, suman una superficie de 600,000 kilometros cuadrados, con algo más de cinco millones de habitantes, y forman las provincias de Cebú, Samar, Leyte, Bohol, Negros, Ilo-ilo, Capiz y Antique. La capital del distrito es Cebú en la isla de su nombre.

Mas si en el día no es capital de las Bisayas oficialmente Ilo-ilo, aventaja á Cebú en importancia mercantil, industrial y movimiento del puerto.

Cebú es capital de las Bisayas por tradición; mas, Ilo-ilo es de hecho por sus méritos conquistados.

Los indígenas pertenecen á la raza malaya.

Joló y Mindanao, por la posición que ocupan, también pertenecen á las Bisayas.

El nombre de *bisayos* ó bisayas, con que se distinguen, y que se aplica al archipiélago ó grupo en que viven, significa *pintado* ó *taraceado*, porque en los días del descubrimiento tenían la costumbre de adornarse la piel con dibujos, los indígenas.

Nosotros, no sólo no participamos, sino que rechazamos manifiestamente este parecer emitido por el Diccionario Enciclopédico y Geográfico: tanto más, cuanto ninguna tradición, ni vestigio alguno existe, lo mismo en los pueblos playeros como en los de las intrincadas montañas de Bisayas, apoyan esta suposición ó afirmación de la Enciclopedia.

Conocido es que el Brahamismo ha sido y es la religión imperante en las Indias orientales.

Las castas en las Indias se dividen en cuatro: la de los *Brahamanes*, la de los *Kshatriyas*, la de los *Vàiciyas* y la de los *Sudras*.

Sin linage de duda afirmamos que Visaya, cual antiguamente se escribía, ó Bisaya, es corrupción de la voz india *Vàiciya*, que quiere decir, que significa *comerciante, industrial, artista, agricultor*.

Esta nuestra opinión está basada, fundamentada en que las islas Visayas han formado parte del gran Continente Indio; además, esta aseveración se confirma y se apoya en la actividad admirable del visayo, en su asídua laboriosidad, en sus aficiones artísticas, en sus ingenios industriales, y finalmente en su amor á la agricultura, al trabajo.

Todas estas estimables cualidades visayas son los caracteres de la tercera casta del brahamismo indio ó sea de los *vaiciyas*.

FIN DEL APÉNDICE

OE
DS655
.L38
1895

ÍNDICE

	Páginas
Dedicatoria	3
Prólogo	5
Una Boda	7
En El Baño	11
Pilando el Palay	13
Acopiando Leña	15
Tipos indios - Bisayas	17
En la Carroza y en los lomos y ancas del Carabao	19
Tiangui ó Féria	21
Ati-Ati.—Baile de Aetas	23
Más Tipos Filipinos	25
Cortejo Fúnebre.—Entierro de un Párvulo	27
Baño de Mar	35
Una Calzada	39
Los Cuadrilleros	41
Calendería	45
Tipo Carolino	49
Carabaos en el Baño	55
Lavando la Ropa	57
Paisaje	59
Sinulóg ó Moro-Moro	67

	Páginas
Vista del Rio Bugasong.—Antique-Bisayas	71
Una Corrida de Toros.—Plaza de Ilo-ilo	73
Vista de la Calle del Progreso.—Ilo-ilo	75
Camino del Cementerio.—Tansa.—Ilo-ilo	77
La Catedral de Jaro	79
Una Goleta	81
Baño en las Vertientes de Ulián y Tagbacán	83
Calle de Iznard y Tabucán.—Jaro.—Ilo-ilo	85
Puente entre Ilo-ilo y Jaro	87
En el Atrio de un Simbahan	89
Muelle y Ria de Ilo-ilo	91
Otra Vista del mismo Muelle.—Ilo-ilo	93
La Iglesia de San Agustin.—Manila	95
Acarreando Nipa y Bagaso	97
Vista de la Iglesia de Otón	99
Interior de la Iglesia	101
Vista del Río Jalaud	105
La Mestiza	107
Apéndice.—Isla de Luzón	111
Manila	115
Las Islas Bisayas	119

COLOCACION DE LAS FOTOTIPIAS

1.ª Una Boda.
2.ª En el Baño.
3.ª Pilando el Palay.
4.ª Acopiando Leña.
5.ª Tipos Indios-Bisayas.
6.ª En la Carroza y en los lomos y ancas del Carabao.
7.ª Tiangui ó Féria.
8.ª Ati-Ati —Baile de Aetas.
9.ª Mas tipos Filipinos.
10.ª Cortejo fúnebre —Entierro de un Párvulo.
11.ª Baño de Mar.
12.ª Una Calzada.
13.ª Los Cuadrilleros.
14.ª Calendería
15.ª Tipo Carolino.
16.ª Carabaos en el Baño.
17.ª Lavando la Ropa.
18.ª Paisaje.
19.ª Sinulóg ó Moro-Moro.
20.ª Vista del Río Bugasong-Antique-Bisayas.
21.ª Una Corrida de Toros.—Plaza de Ilo-ilo.
22.ª Vista de la calle del Progreso.— Ilo-ilo.
23.ª Camino del Cementerio.—Tansa Ilo-ilo.
24.ª La Catedral de Jaro.
25.ª Una Goleta.
26.ª Baño en las Vertientes de Ulián y Tagbacán.
27.ª Calle de Iznard y Tabucán.—Jaro-Ilo-ilo.
28.ª Puente entre Ilo-ilo y Jaro.
29.ª En el Atrio de un Simbahan.
30.ª Muelle y Ria de Ilo-ilo.
31.ª Otra vista del mismo Muelle.—Ilo-ilo.
32.ª La Iglesia de San Agustín.—Manila.
33.ª Acarreando Nipa y Bagaso.
34.ª Vista de la Iglesia de Oton.
35.ª Interior de la Iglesia.
36.ª Vista del Río Jalaud.
37.ª La Mestiza.

FÉ DE ERRATAS

Página	Línea	Dice	Léase
45	16	*nahao*	*Inihao.*
59	6	las nubes desafian forman el fondo del paisaje.	á las nubes desafian, forman el fondo del paisaje.
64	18	se conen en Filipinas	se conocen en Filipinas.
68	16	catolas	catalas.
72	17	*Pajó*	*Pojó.*
76	29	Domingo	Miguel.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

Esta próximo á aparecer y publicarse el **segundo volúmen** de esta obra **ALBUM-LIBRO** con más profusión de **vistas selectas en Fototipias** de todo el gran Archipiélago Filipino, texto nutrido, festivo, variado y ameno.

Para los pedidos, diríjanse al autor, D. Félix Laureano, **GRAN FOTOGRAFIA COLON,** Rambla del Centro, 36 y 38.—Barcelona.

Serán con esmero y puntualmente servidos.

GRAN FOTOGRAFIA COLÓN

DE

FÉLIX LAUREANO

Rambla del Centro, núms. 36 y 38 ✦ BARCELONA ✦ Rambla del Centro, núms. 36 y 38

En esta Fotografía encontrará el público cuantas ventajas artísticas en materia de re.atos y vistas pueda desear, pues cuenta con aparatos de los más modernos y posee novísimos elementos seg n los últimos adelantos del Arte.

Tiene abierta elegante galería para los retratos inalterables al carbón estampados sob e porcelana, cristal y papel. Procedimiento especial exclusivo de este Establecimiento.

Se admiten encargos y toda clase de trabajos en el ramo de la Fotografía y Fototipia.

Ampliaciones, reproducciones, especialidad en retratos al colorido y al platino.

FALVEY MEMORIAL LIBRARY
VILLANOVA UNIVERSITY

DATE DUE

DS
658
L38

152619